



# SCHWARZ WEISS

2017

---

|             |                  |
|-------------|------------------|
| 60 %        | Chardonnay       |
| 40 %        | Grüner Veltliner |
| 14 %        | Akohl            |
| Restzucker: | 4,7              |
| Säure:      | 5,3              |

**13 Monate in 60 % neuen Barrique**

---

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Feine Gewürznuancen nach Nelken und Kardamom, floraler Touch, reife gelbe Frucht nuances, zarte Holzstütze, einladendes Bukett. Komplex, feine karamellige Nuancen, reife gelbe Tropenfrucht, zarter Honig im Abgang, Röstaromen im Nachhall, kraftvoll, verfügt über sicheres Reifepotenzial, wird von Flaschenreife profitieren.

**93**  
falstaff  
Punkte

**SCHWARZ**