

**"REITL" 2022**

**Traubensorte:** Chardonnay, Sauvignon,  
Weißburgunder, Kerner

**Alter der Reben:** 45-15 Jahre

**Erziehungsform:** Spalier/Pergel

Um eine gute Qualität zu erzielen, werden die  
Trauben am Rebstock ausgedünnt.

**Ernte:** Mitte September

**Vinifikation:** Entrappung der Trauben, Pressung  
der Beeren und anschließende Vergärung im  
Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur. Die  
Reifung fand ausschließlich im großem Holzfaß  
statt.

**Alkohol:** 14,0 % Vol.

**Gesamtsäure:** 5,4 g/l

**Restzucker:** 6,2 g/l

**Eigenschaften:** Ein Cuveé mit strohgelben  
Farbreflexen, komplexe tropische Aromen von  
Zitrus, reifen Pfirsichen, Aprikosen bis hin zu  
Annanas und Avokado.

**Servierempfehlung:** Der Wein passt  
hervorragend zu asiatischen Gerichten, leichten  
Desserts, aber auch als Aperitiv.

**Serviertemperatur:** 8-10°C

