



Rauschling Leutschen AOC Zürichsee

Kloster Einsiedeln
Schweiz, Schwyz

Vinifikation

Ausbau im Edelstahltank, Lagerung im Schweizer Holzfass, hauptsächlich Akazienholz, wenig Eichenholz, Ausbau für 6 Monate in Barriques, Kontakt mit der Feinhefe

Charakter

Helles Gelb mit feinen Reflexen; im Bouquet mit würzigen Akzenten und ganz feiner Barrique-Touch, duftig in der Nase mit Zitrusnoten, allen voran ganz deutliche Mandarinen-Aromen; am Gaumen herrlich aromatisch, deutliche Williams-Birnen Noten, spritzig und knackig im Auftakt, erneut duftende Zitrusnoten, gaumenfüllende Cremigkeit durch Kontakt mit Feinhefe, verspielt mit leichter Salzigkeit; Dichte und Fülle bis in den langen, aromatischen Abgang

Konsumhinweis

Apero, Vorspeisen, Spargel, Fisch, Räucher-Lachs, Halbhart-Käse

Technische Details

Traubensorten:	100% Rauschling
Trinkreife:	2023 - 2028
Alkohol:	12 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite