



WINE SYSTEM  
TRUST YOUR SENSES

## WEINPASS

### Seyval Blanc

#### Weingut: Zaungässler Weine



#### DETAILS

|                     |   |
|---------------------|---|
| Art:                | Weißwein                                |
| Jahrgang:           | 2021                                    |
| Land - Region:      | Liechtenstein - Eschnerberg             |
| Rebsorte:           | Seyval Blanc                            |
| Geschmacksrichtung: | trocken                                 |
| Flascheninhalt:     | 0.75 l                                  |
| Qualität:           | AOC AOC Gamprin                         |
| Qualität (EU):      | Protected Geographical Indication (PGI) |
| Alkohol in vol. %:  | 12,00 vol. %                            |
| Restzucker:         | 6,50 g/l                                |
| Säure:              | 7,10 g/l                                |
| Ausbau:             | Edelstahl                               |
| Allergene:          | enthält Sulfite                         |
| Trinktemperatur:    | 10 °C                                   |
| Lagerfähig bis:     | 2022                                    |

#### Weinbeschreibung

Dieser Weisswein hat ein perfekt ausgeglichenes Süsse- / Säureverhältnis. Das Bukett zeigt eine schöne Citrus-, Melonen- und Birnenfrucht mit einer feinen Pfefferminznote. Am Gaumen zeigt sich Banane mit etwas Honig. Er ist sehr saftig aufgestellt, sowie aromatisch anhalten im Abgang.

#### Speiseempfehlung

Apéro riche, Fischgerichte, leichten Speisen, Spargelgerichte. Im Winter hervorragend zu Fondue und Raclette.

#### Vinifikation

Klassisches Weissweinverfahren, 6 Stunden Schalenkontakt bei 9°C, um die Fruchtigkeit besonders zu betonen.

#### Weingutbeschreibung

[www.zaungaessler.li](http://www.zaungaessler.li)