



WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

WINE PASSPORT

Seyval Blanc

Winery: Zaungässler Weine



DETAILS

Type of wine:	white wine
Vintage:	2021
Country - region:	Liechtenstein - Eschnerberg
Variety of vine:	Seyval Blanc
Taste:	dry
Bottle volume:	0.75 l
Quality:	AOC AOC Gamprin
Quality (EU):	Protected Geographical Indication (PGI)
Alcohol in vol. %:	12,00 vol. %
Residual sugar:	6,50 g/l
Acid:	7,10 g/l
Aged in:	Stainless tank
Allergenes:	contains sulfites
Drink at:	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.

Food recommendation

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

Vinification

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

Winery description

www.zaungaessler.li