



WINE SYSTEM  
TRUST YOUR SENSES

## PASAPORTE DEL VINO

### Seyval Blanc

Bodega: Zaungässler Weine



#### DETAILS

Tipo de producto:	<b>Vino blanco</b>
Añada:	<b>2021</b>
País de origen - Región:	<b>Liechtenstein - Eschnerberg</b>
Varietades:	<b>Seyval Blanc</b>
Sabor orientativo:	<b>dry</b>
Contenido de la botella:	<b>0.75 l</b>
Calidad:	<b>AOC AOC Gamprin</b>
Calidad (EU):	<b>Protected Geographical Indication (PGI)</b>
Grado alcohólico (% vol.):	<b>12,00 vol.%</b>
Azúcar residual en g/l:	<b>6,50 g/l</b>
Acidez:	<b>7,10 g/l</b>
Elaboración:	<b>Acero inoxidable</b>
Alérgenos:	<b>contiene sulfitos</b>
Temperatura ideal de consumo:	<b>10 °C</b>
Lagerfähig bis:	<b>2022</b>

#### 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.

#### Recomendado con el siguiente plato...

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.

#### Descripción del viñedo

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