



HILL3

2024

Das intensive Goldgelb wie auch die Nase erinnern bei diesem Wein stark an Blütenhonig. Dazu strömt der Geruch von reifen, exotischen Früchte wie getrocknete Ananas, saftige Marille, Holunderblüte und Banane, gepaart mit dem Duft von Minze und Marille.

Am Gaumen präsentiert der HILL3 eine stützende, erfrischende Säure und einen vollen, charmanten, kräftigen Körper.

Das Honigaroma setzt sich fort und begleitet, gemeinsam mit den Aromen von Kamille und getrockneten Früchten, den nicht enden wollenden Abgang mit sehr viel Frische.

Trockenbeerenauslese

100 % Scheurebe

PREMIUM

DETAILS



ANBAU: biologisch



AUSBAU: süß, Ernte von Hand, Gärung im Edelstahl, Lagerung im großen Holzfass für 4 Monate



ALKOHOLGEHALT: 8 %

SERVIERTEMPERATUR: 10 °C

TRINKTEMPERATUR: 10 - 12 °C

SÄURE: 7,0 g/l

RESTZUCKER: 230,9 g/l



SPEISEEMPFEHLUNG: Dessert- und Käsevariationen, Schimmelkäse und Espresso



LAGERPOTENTIAL: 10 bis 20 Jahre



SULFITE ENHALTEN