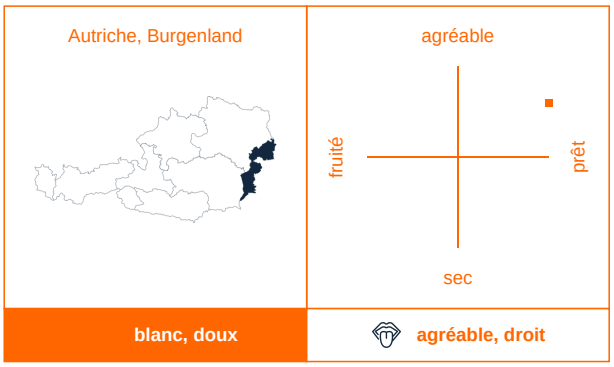
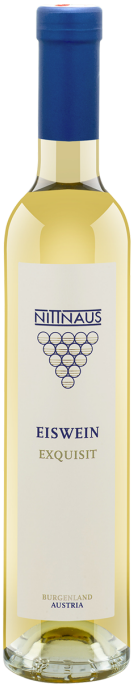
EXQUISIT EISWEIN QMP
EXQUISIT QMP

NITTNAUS | 2022



Les raisins soigneusement sélectionnés pour cette spécialité par une température inférieure à zéro (-9° C), donc lorsquils étaient gelés. Peu importe le travail, le temps, lénergie investis et le risque encouru: seule la qualité compte. Le moût très concentré donne naissance à un < vin de glace > (Eiswein) élégant, aux notes de fruits exotiques rappelant lananas, le fruit de la passion, le litchi, la papaye et la figue. Le nez est intense, dévoilant un bouquet complexe dabricot sec, de groseille à maquereau bien mûre, de miel et dépices douces. Le sucre résiduel naturel est prononcé, puis lacidité fruitée se manifeste et marque la suite de la dégustation ; les interactions entre le sucre et lacide sont parfaites et se poursuivent dans la finale très longue. Que pourrait-on encore ajouter ?



Grüner Veltliner

Maturité optimale: 4 - 15 Années

En cuve inox

fruits à pépin, groseille à maquereau, ananas, mangue, fruit de la passion, litchi, figue, abricot sec, rose, jasmin, menthe / menthol, eucalyptus, foin, noix de muscade, gingembre, cannelle, miel, bois toasté, sous-bois

foie gras, fromages bleus

Température de dégustation: 7 jusqu'à 9 °C

7.5 % Vol.

VOI MIGROS partner

Contient des sulfites

