



Sommerpalais

KLASSIFIKATION	RK Kollektion
PRÄDIKAT	QbA
GESCHMACK	feinherb
JAHRGANG	2018
FLASCHENGRÖßE	0,75 l
ALKOHOLGEHALT	11,0 % Vol
RETSÜßE	11,5 g/l
SÄUREGEHALT	7,0 g/l

PROFIL

Wir feiern 25 Jahre Sommerpalais!

Unser Jubilar zeigt sich im 2018er Jahrgang wie immer spritzig und mit einer feinen Frucht. Die Säure sehr dezent und besonders angenehm eingebunden, der Duft besticht durch Apfel-, Zitrus- und Pfirsicharomen. Schon beim ersten Schluck betört er mit seiner frischen Art und animiert direkt zum zweiten, und zum dritten...

PASST ZU...

frischer Sommer- und Terrassenküche, wie z.B. Gemüse oder Fisch vom Grill, leichten Salaten wie Cous-Cous- oder Linsensalat. Aber auch eine frische Pasta mit Kräutern oder das klassische Sushi erfreuen sich an diesem Wein.

Auch „solo“ ist er ein besonderer Genuss!

JAHRGANG

Das Jahr startete NASS, gefühlt waren es drei Monate mit geballten Niederschlägen.

Der Frühling war warm und trocken – beides Bedingungen, die einen frühen Austrieb begünstigen.

Im Sommer stiegen die Temperaturen Tag für Tag. Probleme gab es jedoch nur für junge Rebanlagen, Reben deren Wurzelwerk noch nicht die Tiefe erreicht hat, um trockene Perioden ohne Beeinträchtigung zu überstehen.

Zur Lese bescherte uns die Natur traumhafte Bedingungen und einen „goldenen Herbst“. In der Spitze konnten wir verschiedene Trockenbeerenauslesen mit bis zu 260°Oe selektieren. Die extra Portion Wärme brachte eine außergewöhnliche Reife, Aromatik und Mineralität, gekrönt von einer tollen Quantität!

Fazit: Ein Jahr der Superlative im Namen der Sonne!