



REICHSGRAF
VON
KESSELSTATT

Schloss Marienlay

KLASSIFIKATION	VDP.GUTSWEIN
PRÄDIKAT	Kabinett
GESCHMACK	feinherb
JAHRGANG	2018
FLASCHENGRÖßE	0,75 l
ALKOHOLGEHALT	11,5 % Vol
RETSÜßE	21,9 g/l
SÄUREGEHALT	6,1 g/l

PROFIL

Dieser federleichte Gutswein besticht durch seine feine ausgewogene Art. Rote Früchte, wie z. Bsp. Erdbeere, schmeicheln dem Gaumen.

In der Nase erinnert er an florale weiße Blüten, Litschifrucht und Steinobst wie z.B. Pfirsich und Aprikose.

Im Abgang findet man ein klein wenig Salzigkeit, die das Genusserlebnis wunderbar abrundet.

PASST ZU...

leichter Sommerküche, milden Curries oder auch mediterranen Fisch- und Krustentiergerichten.

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!