



# engel

Gutswein

2020 **Sémillon**

<b>WEINNUMMER:</b>	Nr.37-20
<b>LAGE/ORT:</b>	einer der wenig Sémillon-Weinberge in Deutschland - Versuchsanbau
<b>GESCHMACKSRICHTUNG:</b>	Feinherb
<b>BODEN:</b>	Kalkstein
<b>ANALYSE:</b>	<b>Alkohol: 12%vol.</b> <b>Restsüße: 10 g/l,</b> <b>Säure:6,8Y g/l</b>
<b>INHALT:</b>	0,75l
<b>LESE / AUSBAU:</b>	Edelstahl
<b>WEINBESCHREIBUNG:</b>	Klares blasses Gelb Aromenspiel, das an die Würze der Orangenblüte & sehr reife saftig Birnen erinnert, eine Nase voller aromenerfüllter Sommerluft, würzig und fruchtig am Gaumen, mit einer Frische, mit langem Nachhall in der Kehle
<b>EMPFEHLUNG:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gut gegen Winterblues,</li><li>• fürs Sommergegnügen</li><li>• Krabben-Cocktail mit Orangen-Ingwer-Cocktailsauce</li><li>• Crunchy-Ebi</li><li>• Sushi mit fermentiertem Ingwer</li></ul>
<b>TRINKTEMPERATUR:</b>	8-10°C
<b>TRINKGENUSS BIS:</b>	2025