



Marillenwein 2017

Azienda vinicola	Narzt Fruchtweine
Area vinicola	Weinviertel, Austria
Tipo di vino	Vino dolce
Vitigno	varie
Qualità del livello	Auslese
Tenore di zucchero residuo	soave
Quantità	0,375 Litro
Premiazioni	BRONZE bei "Drink Outside the Grape" 2016
Tasso alcolico	13,5 vol%
Acidi	7 g/l
Zuccheri residui	87 g/l
Aroma dei vini	mela matura , albicocca
piatto	carciofi, cibo cinese, Confit d'oca o d'anatra, anatra , foie gras , carne macinata, pesce, carne, oca , barbecue, pollo, aragosta, carne di vitello, caviale, molluschi, formaggi, salmone , agnello, fegato, frutti di mare , capesante , funghi, pizza e pasta , manzo, insalate, prosciutto, cioccolato , carne di maiale, asparagi, sushi, dessert, tonno, tacchino, piatti vegetariani , carne di cervo , salsicce
Posizione del vigneto	Wachau
Imbottigliato il	26.04.2018
Chiusura	tappo in vetro
terreno	Altro , loess - sedimento eolico
Affinamento	altro
Temperatura di degustazione	8 °C - 14 °C
Conservabile	4 anni - 10 anni

Realizzato con le albicocche troppo mature raccolte a mano. Un vino

estremamente fruttato, molto buono con una meravigliosa nota di albicocca. Ideale con formaggi o dessert, ideale come aperitivo o digestivo. Vedi anche qui: <http://www.narzt.at/de/product/marillenwein/>