

Bischofsmühle

NIEDER-OLM



SPÄTBURGUNDER -EISWEIN-

CHARAKTER

Die Reben für diesen besonderen Tropfen wachsen auf dem Nieder-Olmer Klosterberg. Die gefrorenen Trauben wurden am 22. Januar 2019 in den frühen Morgenstunden bei ca. -11 °C gelesen. Damit war die Voraussetzung für einen Eiswein erfüllt, der mindestens bei -7°C gelesen werden darf. Die gefrorenen Trauben wurden sehr langsam und behutsam gepresst. Tröpfchenweise haben wir den Traubenextrakt aufgefangen und anschließend langsam vergoren. Das Ergebnis ist ein hochkonzentrierter, bernsteinfarbener Eiswein mit eingeschlossenen Goldreflexen. Markant ist sein klares und reifes Aroma nach Honig und Karamell.

EMPFEHLUNG

Zu cremig, sahnigen Desserts oder zu besonderen Anlässen.

Qualitätsstufe:	Prädikatswein/Eiswein
Erzeuger/Weingut:	Gutsabfüllung
Jahrgang:	2018
Farbe:	rosé
Geschmack:	edelsüß
Lagerfähigkeit:	25 Jahre
Trinktemperatur:	10-11 °C
Alkoholgehalt:	9,0 % vol.
Restzucker:	200 g/l
Säure:	7,8 g/l



Weingut Bischofsmühle
Wassergasse 64
55268 Nieder-Olm
weingut-bischofsmuehle.de
info@weingut-bischofsmuehle.de

