

# hütter

WEIN AUS ST. ANNA AM AIGEN



## SÄMLING 88

Jahrgang 2014

---

LAGE Scheming

---

AUSBAU Klassische Steirische Vinifikation  
Ausbau im Edelstahltank

---

ANALYTISCHE WERTE Alk. 11,5 % Vol.  
1,3 g/l RZ trocken  
5,8 g/l Säure

---

SPEISEEMPFEHLUNG exotische Speisen, Melone und  
Rohschinken

---

Empfohlene  
Trinktemperatur: 9-10 °C

---

TRINKREIFE Bis 2016

---

WEINBESCHREIBUNG Kompakte Nase mit frischer Frucht,  
feingliedrige florale Noten. Die feine Säure  
wird von dezenter, gut passender Restsüße  
begleitet. Weich und saftige Frucht auch  
am Gaumen, leicht mineralische Noten, die  
auch das Genießen animieren.