

mistero 2013

exotisches früchtchen...



mistero ist ein üppig strukturierter Federweisser, der 38 Monate in amerikanischen Eichenfässern veredelt wurde.

Leichtigkeit und charmante, gefällige Eleganz - cremig-weich und enorm fruchtig, intensiv und vollmundig, mit rauchig-röstiger, exotisch anmutender und pfefferiger Dichte.

Die vielen zarten Fruchtanklänge wie Feigen, Zitrusfrüchte, Williamsbirne, Bittermandeln, Lakritze, Aepfel und Honig sowie die raffiniert eingebaute Restsüsse verleihen diesem Federweissen seine frech-raffinierte, betörende Verspieltheit.

mistero gefällt auch durch seine strohgelbe Farbe mit den goldenen Farbreflexen - ein echter Geheimtip für Liebhaber von charaktervollen Weissweinen aus der Barrique!

Jahrgang	2013
Traubensorten	50 % Merlot 50 % Cabernet-Sauvignon
Alkoholgehalt	14 % vol.
Ausbau	in neuen Barriques
Abfüllung	Februar 2017 und Februar 2018
Reife	trinkreif
Reifehöhepunkt	2019 bis 2022
Temperatur	zwischen 7° und 14° Celsius

Passt sehr gut zu Austern, Crevetten, Fischmenüs, orientalisches-asiatischer Küche oder leichteren Vorspeisen, edlem Weichkäse und Fondue