

## mistero 2014 tiefgründig, üppig, exotisch...



Der neueste und auch letzte Jahrgang des mistero ist - wie sein Vorgänger - ein tiefgründiger, aroma-reicher Weisswein aus roten Trauben.

Die breit angelegte Aromapalette mit leichten Röstnoten und exotischen Fruchtanklängen verleihen ihm einen runden, samtig-weichen Körper mit einer kaum merklichen, gut eingebauten Säure. Die Leichtigkeit, Fruchtigkeit, Eleganz und diese spezielle, leicht pfefferige Aromatik sorgen für ein Trinkerlebnis, das sich kaum einordnen lässt.

Das Auge wird von der strohgelben Farbe mit goldenen Reflexen eingefangen, während Nase und Gaumen mit Zitrusfrüchten, Feigen, Bittermandeln und Honig verwöhnt werden.

Liebhaber von charaktervollen und fruchtigen Weissweinen sind hier goldrichtig...

Jahrgang	2014
Traubensorten	60 % Merlot, 40% Cabernet-Sauvignon
Alkoholgehalt	12 % vol.
Ausbau	36 Monate Barrique, 40 Monate Stahltank
Abfüllung	26. März 2020
Reife	trinkfertig ab Mai 2020
Reifehöhepunkt	2022 bis 2024
Temperatur	zwischen 7° und 14° Celsius

passt gut zu Meeresfrüchten und asiatischer Küche