



LENZ MOSER TROCKENBEERENAUSLESE 2018

Art. nr 1027866
Pris 169,00 kr exkl. moms
Storlek 375 ml
Producent Lenz Moser
Ursprung Österrike
Varukategori Söta viner

Förslutning Naturkork
Alkoholhalt 9%
Restsocker 153 g/l
Sortiment Restaurang

Karaktär Lenz Moser Trockenbeerenauslese är en utsökt och intensivt aromatisk dessertvin med en komplex smakprofil. Vinet har en förtrollande doft med inslag av aprikosmarmelad, honung, saffran, torkad ananas, apelsinskal och mandelmassa, med en subtil touch av kryddor. Smaken är balanserad och förföriskt söt med toner av aprikosmarmelad, saffran, honung, torkad ananas, pomerans och mandelmassa som tillsammans skapar en rik och harmonisk smakupplevelse.

Lagring Vinet jäser varsamt och lagras sedan på ståltankar för att bevara dess rena karaktär och friskhet.

Passar till Lenz Moser Trockenbeerenauslese är en perfekt följeslagare till välgjorda desserter och bakverk, där dess söta och komplexa smak kommer till sin fulla rätt. Dessutom är detta vin en utmärkt partner till mögel- och kittostar, där det rekommenderas att servera en marmelad av gula frukter som ett välsmakande komplement till ostarna. Detta vin passar även utmärkt som en elegant och njutbar avslutning på en speciell måltid.

Information Familjeföretaget Lenz Moser ligger i Rohrendorf cirka 70 kilometer nordväst om Wien. Egendomen grundades redan 1849 och man har idag 50 hektar vingårdar kring vineriet samt 24 hektar i Leithaberg. Man köper även druvor från utvalda odlare. Professor Lenz Moser III. (1905 – 1987) uppfann metoden att binda upp vinrankorna högt över marken för att skydda dem mot markfrost. Metoden används än idag flitigt i Österrike.

