Polenikus BIO, halbtrocken

Jahrgang 2021

13,0 % vol. Alk.

6,4 g/l Säure

13,7 g/l Restzucker

Biowein aus den pilzresistenten Rebsorten „Solaris“ und „Muscaris“.

Weinbeschreibung:

Helles Gelbgold mit Silberreflexen. Frische Wiesenkräuter, ein Hauch von gelben Tropenfrüchten, etwas Honigmelone, Mango und Papaya. Das filigrane, feine Muskatbukett und seine süßen Noten spiegeln den sonnigen Charakter seiner Reifelage wider. Frucht, Säure und Körper sind harmonisch miteinander vereint und vollenden die Aromatik.

Empfehlung:

Dieser Polenikus BIO halbtrocken eignet sich hervorragend als Aperitif- oder Dessertwein sowie zum Raclette- oder Fondue. Passt durch seinen Restzucker auch zu sehr scharf gewürzten Speisen der asiatischen Küche und zu Käsespätzle. Weiters empfiehlt sich dieser Polenikus als Begleiter zu würzig, gereiften Käsesorten, sowie zu diversen Blauschimmel- und Weichkäsekreationen...

Als Dessertwein verwöhnt er den Gaumen zur Nusstorte, zu Marillenknödeln, zu Salzburger Nockerln, Apfelstrudel, Bratapfel, Tiramisu, flambierten Bananen und zum Weißen Mousse au Chocolat.

Unser Tipp: Als Begleiter zum variantenreich gemischten Kärntner Käseteller mit knusprig frischem Baguette vom Kärntner Bäcker.

Serviertemperatur: 8 - 12°C