

Polenikus BIO, trocken

Jahrgang 2023



12,9 % vol. Alk.

5,2 g/l Säure

3,0 g/l Restzucker



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

Weinbeschreibung:

Helles Gelbgold mit Silberreflexen. Frische Wiesenkräuter, ein Hauch von gelben Tropenfrüchten, wie Ananas, Mango und Papaya. Mittlerer Körper, feiner Säurebogen, Orangentouch und Honigmelone im Abgang. Seine Eleganz und Ausgewogenheit, abgerundet durch sein feines Muskatbukett, machen ihn zu einem fruchtigen Speisen- und Dessertbegleiter.

Empfehlung:

Dieser Polenikus BIO-Cuvée eignet sich hervorragend zur Kürbiscremesuppe, zu herzhaft marinierten Grillfleisch aller Art, zu verschiedenen Nudelgerichten, Fisch, Meeresfrüchten und Geflügel, zu diversen Frischkäsesorten sowie zum Käse/Obstdessert.

Unser Tipp: Als Aperitif, den man auch nach dem Essen weiter trinken kann...

Serviertemperatur:

8 - 12°C