

## Gewürztraminer „Schilfwein“ 2004

<b>Gereicht als:</b>	Dessertwein
<b>Traubensorte:</b>	Gewürztraminer
<b>Serviertemperatur:</b>	8-10°C
<b>Technische Daten:</b>	Alc. 12,4 % vol. RZ: 142,7 g/l
<b>Lagerpotential:</b>	20-30 Jahre

Der Schilfwein ist eine Erfindung von Willi Opitz. Die Trauben wurden in September gelesen, sechs Monate auf Schilfmatten getrocknet und danach gepresst.

### Geschmack:

Feine florale Nase. Am Gaumen exotische Früchte wie Mango, Litschi und Ananas führen zu einem eleganten langen Honigzitrus-finish.

### Empfohlene Speisekombinationen:

Dieser Wein passt sehr gut zu Vanille Panna Cotta, Honigmelone, Gänseleber und auch hervorragend zu Vanille-Eis mit Kürbiskernöl.

### C.I.A. - Catering by Iain & Angela/Illmitz/Burgenland empfiehlt:

Crème Brulée vom Zitronengras



### Wein-Info:



### Food-Info:



[www.private-dining.at](http://www.private-dining.at)