

HOMOK

(= ungarisch: Sandiger Boden)

Gereicht als: Aperitif
Traubensorte: Gewürztraminer/WR/S88
Serviertemperatur: 8°C - 10°C
Technische Daten: Alc. 15,5 % vol.
RZ: 81,5 g/l
Lagerpotential: 20 Jahre

Der Homok ist eine Cuvée aus gereiften Trockenbeerenauslesen der Sorten Gewürztraminer, Welschriesling und Scheurebe, welche oxydativ ausgebaut wurden.

Methode:

Die Trauben wurden als Trockenbeerenauslesen geerntet, in gebrauchte Barriquefässer zu $\frac{3}{4}$ gefüllt und nach 8 Jahren auf Flaschen gezogen.

Die Flasche kann nachdem sie geöffnet wurde ohne weiteres für mehrere Wochen serviert werden.

Geschmack:

Er präsentiert sich mit ausgeprägten Aromen von braunen Äpfeln und Walnüssen sowie Anklängen von Honig in der Nase und setzt sich mit einer feinen Nuss, Honig und Karamellaromatik am Gaumen fort. Ein kräftiger Körper mit sehr gut integriertem Alkohol mündet in einem unglaublich langen, von feiner Karamellaromatik getragenen Abgang!

Empfohlene Speisekombinationen:

Passt ausgezeichnet zu Gänseleber, Nougatvariationen oder einfach als Aperitif. Auch als „Zigarrenwein“ hervorragend einsetzbar.

C.I.A. - Catering by Iain and Angela/Ilmitz/Burgenland empfiehlt:

Getrüffeltes Parfait von der Gänseleber und Foie Graiss



Wein-Info:



Food-Info:



www.private-dining.at