

# Schwips weiß 2010

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure,  
Grüner Veltliner

Unser Perlwein heißt nicht nur so - wir geben es zu: spätestens nach einer geleerten Flasche merkt man ihn, den Schwips. Obwohl - oder gerade weil - er so leicht und spritzig ist, möchte man lieber noch ein Glas als keines mehr. Weil die Kohlensäure so lustig auf der Zunge tanzt und weil die süße Frucht so herrlich erfrischt, dass einem ganz warm wird. Der Schwips verbreitet seine Fröhlichkeit im ganzen Körper ...

## **Charakter:**

Vielerlei - vor allem Äpfel und Birnen - in der Nase. Am Gaumen fruchtig nach Äpfeln und Quitten. Der Abgang: animierend und trinkfreudig - beflügelnd ...

## **Vinifikation:**

Lese von Hand am 24. September 2010. Kühle Gärung im Edelstahltank bei 16 bis 18 °C, Reifung im Edelstahltank. Abgefüllt mit Schraubverschluss im Dezember 2010.

## **Lagerpotential:**

bis 2013

