



# HOFBAUER



ALKOHOL : 11,9

RESTZUCKER : 81,8

SAURE : 8,5

KMW : 26

SERVIERTEMPERATUR : 12 °C – 14 °C

SPEISEEMPFEHLUNG : Schimmelkäse, Desserts,  
Soufflets, gedeckte Fruchttarte

FORMATE : 6 x 0,75 l

Sattes Goldgelb. Rosen, Muskatnuss und Trauben in der Nase, dazu orientalische Gewürze wie Kardamom und Piment. Druckvoll und schmelzig, konzentrierte Fruchtsüße, Blütenhonig.

Die Tramineraromatik kommt schön zur Geltung, sehr lange nachklingend. Idealer Begleiter zu einer feinen Zigarre.

