



Distribuciones
Oca



STALLMANN-HIESTAND Silvaner Eiswein –Vino de hielo



FICHA TÉCNICA: Vendimia nocturna a 7º bajo cero, en Diciembre, recogiendo la uva congelada, prensándola de inmediato.



VARIEDADES: Silvaner



GRADO ALCOHÓLICO: 13% Vol.



ELABORACIÓN Y CRIANZA: La elaboración de este vino depende de las condiciones climáticas de cada año. Fermentación controlada con varios meses envejecimiento.



NOTA DE CATA: Dorado, acerado, atractivo, de densa fluidez.

Membrillo con pinceladas atractivamente amargas que evolucionan a una miel exquisita y larga, pasando por matices deliciosos de hierbas aromáticas (hinojo, romero,...) y de sotobosque.

Excelente para combinar como aperitivo, con foie, con ciertos quesos y membrillo. Ideal para postres o con chocolate, o simplemente a solas.

Una rareza, exclusiva y singular para privilegiados.

