



## Auslese 2018

<b>Sorten</b>	Chardonnay (75 %) und Welschriesling (25 %)
<b>Herkunft und Boden</b>	Untergrund Kies und Sand, sehr mineralreich Oberboden kräftig, etwas lehmig zum Teil sandiger Boden
<b>Alter der Reben</b>	25 bis 29 Jahre
<b>Erntezeit</b>	im September 2018 von Hand gepflückt und direkt im Weingarten selektioniert; Die Beeren sind zum Teil wie Rosinen geschrumpft, etwa 10 % hochreife, gesunde Beeren, diese bringen Frucht und Frische
<b>Zuckerkonzentration</b>	23 Grad KMW (etwa 120 Oe)
<b>Verarbeitung</b>	Die Trauben werden rasch und schonend gepresst, um einen möglichst klaren Traubensaft zu erhalten. Der frische Saft wird im Tank zu Wein vergoren und dabei gekühlt (ca. 17°C), ist ein geschmacklich harmonisches Gleichgewicht zwischen Süße und Säure erreicht, wird die Gärung durch Kühlung auf etwa 5 Grad C unterbrochen. So bleibt im Wein ein Teil des Traubenzuckers als Süße erhalten.
<b>Alkohol</b>	11,5 % Vol.
<b>Restzucker</b>	70,8 g/l
<b>Säure</b>	5,6 g/l
<b>Beschreibung</b>	Strahlend, helles Goldgelb in der Farbe, in der Nase Aromen, die an einen reifen Obstkorb erinnern unterlegt mit zarter Zitrusnote, am Gaumen exotische Fruchtaromen nach Ananas, Maracuja und getrocknete Feigen, mild und cremig, leicht im Alkohol
<b>Optimale Trinkreife</b>	2019 - 2030
<b>Speisempfehlung</b>	zu allen Süßspeisen ein Glas für sich, ein purer Genuss
<b>Trinktemperatur</b>	Wir empfehlen 10 – 12 °C für eine optimale Entfaltung der feinen Aromen.