



Beerenauslese 2014

Rebsorten	Chardonnay, Welschriesling und Sauvignon blanc
Herkunft und Boden	Untergrund Kies und Sand, reich an Quarz und Eisen, Oberboden kräftig, etwas lehmig
Alter der Rebstöcke	bis zu 26 Jahre
Erntezeit	<p>im November 2014; die Trauben wurden von Hand gepflückt und direkt im Weingarten selektioniert. Die Beeren waren zum Großteil rosinenartig geschrumpft, nur noch ca. 5 % hochreife, gesunde Beeren waren sichtbar, diese bringen Frucht und Frische in das Endprodukt.</p> <p>Die Selektion ist unglaublich schwierig, da aufgrund des feuchten Herbstwetters neben der guten Edelfäule (Botrytis) auch jede Menge an schlechten Schimmelpilzen an den Trauben vorhanden sind. Diese mußten sorgfältig und mühsam mit großem Zeitaufwand ausgelesen werden.</p>
Zuckerkonzentration	30,5 °KMW (155 Oe)
Verarbeitung und Ausbau	<p>Die Trauben werden traditionell eingestampft, um den Zucker aus den getrockneten Beeren auszulaugen, erst nach 3 Tagen wurde sehr schonen gepresst, um möglichst wenig Trübstoffe zu verursachen. Da der Saft relativ klar war, hat die Gärung auf natürliche Weise von selbst gestoppt, und somit bleibt im Wein ein Teil des Traubenzuckers als Süße erhalten.</p> <p>Diese Art von Süßwein hat Jahrhunderte lange Tradition. Das Gebiet um den Neusiedler See zählt weltweit zu den bedeutendsten Gebieten für diese Art von Dessertwein.</p>
Alkohol	8,3 % Vol.
Restzucker	123,1 g/l
Säure	11,0 g/l
Beschreibung	<p>Goldgelb in der Farbe, in der Nase zunächst frische Citrus mit exotischen Fruchtaromen, vor allem Akazienblüten, die sich dann am Gaumen widerspiegeln, Geschmack nach getrockneten Rosinen und Honig, intensive Frische mit Rosinennote im Abgang, ein spannungsvolles Spiel zwischen Süße und Säure.</p>
Optimale Trinkreife	2020 – 2050, bei guter Lagerung (12 - 14°C)
Speisempfehlung	passt gut zu Blauschimmelkäse und Gänseberterrine, ein Glas für sich, ein purer Genuss
Trinktemperatur	Wir empfehlen 10-12 °C für eine optimale Entfaltung der feinen Aromen.