



Beerenauslese 2017

Rebsorten	Chardonnay, Traminer und weiße Burgundersorten
Herkunft u. Boden	Untergrund Kies und Sand, reich an Quarz und Eisen, Oberboden kräftig, geringer Anteil an Lehm
Alter der Reben	bis zu 28 Jahre
Erntezeit	In den letzten Tagen des Oktobers und im November 2017 von Hand gepflückt und sortiert. Die Edelfäule (Botrytis) ist 2017 perfekt, vollreife Trauben schrumpfen wie Rosinen und Zucker, Säure und Aromen konzentrieren sich darin. Der Saft aus den rosinenartig geschrumpften Beeren weist fast doppelt so viel Zucker auf wie von gesunden Trauben.

Zuckerkonzentration 27° KMW (137 Oe)

Verarbeitung und Ausbau Die Trauben werden nach der Ernte im Keller eingestampft, damit Saft austritt und dieser den Zucker aus den eingeschrumpften Beeren auslaugen kann. Nach 2 Tagen wird schonend gepresst und langsam mit der Gärung begonnen. Es wird nur ein Teil des Zuckers in Alkohol umgesetzt. Die Gärung wird durch die Kühlung gestoppt und so bleibt ein natürlicher Restzucker im Wein erhalten. Diese Art von Süßwein hat Jahrhunderte lange Tradition. Das Gebiet rund um den Neusiedler See im Burgenland zählt weltweit zu den bedeutendsten Gebieten für diese Art von Süsswein.

Alkohol 10,3 % Vol.
Restzucker 142,0 g/l
Säure 6,4 g/l

Beschreibung sattes Goldgelb in der Farbe, in der Nase Citrusaromen, Quitte, Äpfel und Honig, am Gaumen ebenso der Eindruck von frischem Honig mit würzig, pfeffrigem Finish, dies ergibt ein lebendiges Spiel von Frische und Fülle

Optimale Trinkreife 2020 - 2050, bei guter Lagerung (12 - 14° C)

Speisenempfehlung passt gut zu Blauschimmelkäse und Gänseleberterrine, ein Glas für sich - ein purer Genuss

Trinktemperatur Wir empfehlen 10 - 12° C für eine optimale Entfaltung der feinen Aromen.