



Auslese 2018

Sorten	Chardonnay (75 %) und Welschriesling (25 %)
Herkunft und Boden	Untergrund Kies und Sand, sehr mineralreich Oberboden kräftig, etwas lehmig zum Teil sandiger Boden
Alter der Reben	25 bis 29 Jahre
Erntezeit	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
Zuckerkonzentration	23 Grad KMW (etwa 120 Oe)
Verarbeitung	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.
Alkohol	11,5 % Vol.
Restzucker	70,8 g/l
Säure	5,6 g/l
Beschreibung	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
Optimale Trinkreife	2019 - 2030
Speisempfehlung	zu allen Süßspeisen ein Glas für sich, ein purer Genuss
Trinktemperatur	Wir empfehlen 10 – 12 °C für eine optimale Entfaltung der feinen Aromen.