



Beerenauslese 2015

Rebsorten	Chardonnay, Scheurebe und Welschriesling
Herkunft u. Boden	Untergrund Kies und Sand, reich an Quarz und Eisen, Oberboden kräftig, geringer Anteil an Lehm
Alter der Reben	bis zu 26 Jahre
Erntezeit	im November 2015 die Trauben werden von Hand gepflückt und direkt im Weingarten selektioniert. Die Edelfäule (Botrytis) ist dieses Jahr perfekt. Selten zuvor habe ich solch schöne geschrunpfte, „saubere“ Rosinenbeeren gesehen. Der Saft aus den rosinenartig geschrunpfnten Beeren erbringt eine hohe Konzentration aus Zucker. Ein Anteil von etwa 10 % der Beeren ist unversehrt und gesund, daraus kommt Saft mit viel Frucht und Frische. Insgesamt ergibt das allerhöchste Qualität für die Herstellung von Süßwein.

Zuckerkonzentration 28° KMW (140 Oe)

Verarbeitung und Ausbau Die Trauben werden traditionell eingestampft, um den Zucker aus den getrockneten Beeren auszulaugen, erst nach 3 Tagen wurde sehr schonend gepresst, um möglichst wenig Trübstoffe zu verursachen. Der frische Traubensaft wird im Fass zu Wein vergoren und durch Kühlung wird die ohnehin langsame Gärung unterbrochen und so bleibt im Wein ein Teil des Traubenzuckers als Süße erhalten.
Diese Art von Süßwein hat Jahrhunderte lange Tradition. Das Gebiet um den Neusiedler See im Burgenland zählt weltweit zu den bedeutendsten Gebieten für diese Art von Dessertwein.

Alkohol 9.9 % Vol.
Restzucker 153 g/l
Säure 5.6 g/l

Beschreibung Goldgelb in der Farbe, in der Nase tropische Früchte, die an Litschi, Zitrus und Ananas erinnern, am Gaumen Aromen von reifen Birnen und Quitten, lebendiges Spiel zwischen Süße und Säure

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

Speisempfehlung 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.