



Beerenauslese 2019 Scheurebe

Die natürlichen Bedingungen am Neusiedlersee bringen im Spätherbst Nebel und dies lässt den sogenannten Edelfäule Pilz (*Botrytis*) keimen. Durch den Pilz entstehen Löcher in der Beerenhaut der Traube, dadurch schrumpft die Traube schließlich zu einer Rosine und alle Inhaltsstoffe wie Zucker, Säure und Aroma konzentrieren sich darin. Der Saft aus den rosinenartig geschrumpften Beeren weist fast doppelt soviel Zucker auf wie gesunde Trauben.

Rebsorte	Scheurebe
Herkunft und Boden	Untergrund Kies und Sand, reich an Quarz und Eisen, Oberboden kräftig, geringer Anteil an Lehm
Verarbeitung	Die Trauben werden nach der Ernte im Keller eingestampft, so kann der Saft aus den eingeschrumpften Beeren den darin enthaltenen Zucker auslaugen und erst nach 2 Tagen wird schonend gepresst. Der konzentrierte Traubensaft beginnt langsam zu gären und dies zieht sich über viele Wochen hin und stoppt letztlich von selbst. Nur ein Teil des natürlichen Traubenzuckers wandelt sich zu Alkohol und es bleibt ein natürlicher Fruchtzucker der Trauben im Wein erhalten. Diese Art von Süßwein hat jahrhundertelange Tradition. Das Gebiet rund um den Neusiedlersee im Burgenland zählt weltweit zu den bedeutendsten Regionen für diese Art von Natur-Süßwein.
Alkohol	9,3 % Vol.
Restzucker	167,9 g/l
Säure	9,1 g/l
Beschreibung	Intensives Goldgelb, Citrusaromen, Quitte, Apfel und Honig, feines Spiel von Süsse und Frische am Gaumen
Speisebegleitung	Terrine, Blauschimmelkäse, Desserts
Trinktemperatur	10 - 12° C
Lagerpotential	mehrere Jahrzehnte