



Beerenauslese 2022 Scheurebe

Die natürlichen Bedingungen am Neusiedlersee bringen im Spätherbst Nebel und dies lässt den sogenannten Edelfäulepilz (*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 (Sämling 88)

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 einem Tag wird schonend gepresst.

Der konzentrierte Traubensaft beginnt langsam zu gären und dies zieht sich über viele Wochen hin und stoppt letztlich 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 jahrhundertlang Tradition.

Das Gebiet rund um den Neusiedlersee im Burgenland zählt weltweit zu den bedeutendsten Regionen für diese Art von Natur Süsswein.

Alkohol:	9,5 % Vol.
Restzucker:	153,6 g/l
Säure:	6,8 g/l

Beschreibung: Intensives Goldgelb, in der Nase exotische Früchte, die an Litschi, Zitrus und Ananas erinnern und die sich am Gaumen widerspiegeln, schwebt elegant über die Zunge, frisch im Abgang

Speisebegleitung: Terrine, Blauschimmelkäse, Desserts

Trinktemperatur: 10 - 12° C

Lagerpotential: mehrere Jahrzehnte