



Trockenbeerenauslese 2018

Sorte	Welschriesling
Herkunft und Boden	Untergrund Kies und Sand, quarzhältig Oberboden kräftig, etwas lehmig
Alter der Reben	25 bis 29 Jahre
Erntezeit	im September 2018 von Hand gepflückt und direkt im Weingarten selektioniert; Es werden großteils rosinenartige Beeren verwendet. <i>Trockenbeerenauslese von Welschriesling wird bei uns im Betrieb nur alle 20 bis 30 Jahre geerntet.</i>
Zuckerkonzentration	34,5 Grad KMW (etwa 180 Oe)
Verarbeitung	Nach traditioneller Methode werden die Trauben eingestampft um den Zucker aus den getrockneten Beeren auszulaugen, erst nach 12 Std. wird sehr schonen gepresst. Der Most wird in kleinen Holzfässern vergoren, wobei die Gärung von selbst langsam ausklingt und so im Wein ein Teil des Traubenzuckers als Restsüße erhalten bleibt. <i>Diese Art von Süßwein hat jahrhundertelange Tradition. Das Gebiet um den Neusiedler See im Burgenland zählt weltweit zu den berühmtesten für Dessertweine dieser Art.</i>
Alkohol	9,9 % Vol.
Restzucker	226,0 g/l
Säure	8,8 g/l
Beschreibung	goldgelbe Farbe, in der Nase Aromen nach Heu und Wiesenblumen mit exotischen Impressionen, ein wunderbares Spiel zwischen Süße und Säure unterlegt mit zarter Apfelnote am Gaumen, mit frischem, süßlichen Nachgeschmack
Optimale Trinkreife Speisempfehlung	2019 - 2030 Der Wein ist ein idealer Partner zu Blauschimmelkäse, Leberparfait, aber auch zu fruchtigen Desserts, ein Glas für sich, ein purer Genuss!
Trinktemperatur	Wir empfehlen 10 – 12 °C für eine optimale Entfaltung der feinen Aromen.