

BEERENAUSLESE 2010

Rebsorten:	Scheurebe (Sämling 88)
Ertrag:	rund 2.150 Liter
Standort:	Die Trauben wachsen in unseren Weingärten im Weinbaugebiet Neusiedler See, das durch sehr trockene, steinige und mineralische Böden gekennzeichnet ist. Der Seewinkel zählt mit seinem speziellen Mikroklima, das stark vom angrenzenden Neusiedlersee beeinflusst wird, zu den bedeutendsten Süßweinregionen der Welt und gibt so ideale Bedingungen für die Produktion von hochwertigen Prädikatsweinen.
Alkohol:	10.5 Vol. %
Restzucker:	142.9 g/l
Säure:	9.5 g/l
Ausbau:	Vergärung im Stahltank bei 14°C bis 16°C, Ausbau im Stahltank.
Verschluss:	Vino-Lok® Glasverschluss
Verkostungsnotizen:	Unsere Beerenauslese von der Scheurebe zeigt eine tief goldene Farbe mit gelben Reflexen. In der Nase verführt sie mit intensiven Aromen nach Steinobst und einem exotischen Früchtekorb untermalt von feinen Blüten. Am Gaumen zeigt der Wein eine unglaublich tiefe Frucht, die gestützt von einer feinen Säure in einem langen und cremig-süßen Abgang endet.
Speisenempfehlung:	Genießen Sie unsere Beerenauslese gut gekühlt als Aperitif oder zu fruchtigen Desserts.
Serviertemperatur:	8 – 10°C
Optimale Trinkreife:	2012 – 2025