

BEERENAUSLESE 2010

- Rebsorten:** Traminer
- Ertrag:** rund 800 Liter
- Standort:** Die Trauben wachsen in den Weingärten in der Region Neusiedler See, die 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:** 9.0 Vol. %
- Restzucker:** 160.1 g/l
- Säure:** 6.3 g/l
- Ausbau:** Vergärung im Stahltank bei 14°C bis 16°C, Ausbau im Stahltank.
- Verschluss:** Vino-Lok® Glasverschluss
- Verkostungsnotizen:** Unsere Beerenauslese vom Traminer zeigt eine tief goldene Farbe mit rosa Reflexen. In der Nase verführt sie mit würzigen Aromen nach Rosenblättern und einem exotischen Früchtekorb. 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