

TROCKENBEERENAUSLESE 2008

Rebsorten:	100% Scheurebe (Sämling 88)
Ertrag:	rund 1.800 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:	9.0 Vol. %
Restzucker:	188.8 g/l
Säure:	8.4 g/l
Ausbau:	Vergärung im Stahltank bei 14°C bis 16°C, Ausbau im Stahltank.
Verschluss:	Vino-Lok® Glasverschluss
Verkostungsnotizen:	Unsere Trockenbeerenauslese zeigt eine tief goldene Farbe mit gelben Reflexen. In der Nase verführt sie mit tiefwürzigen Aromen nach Grapefruit und Steinobst. Am Gaumen schmeichelt der Wein mit intensiven Eindrücken von exotischen Früchten, die gestützt von einer feinen Säure in einem langen und cremig-süßen Abgang enden.
Speisempfehlung:	Genießen Sie unsere Trockenbeerenauslese gut gekühlt als Dessert oder zu würzigen Käsen.
Serviertemperatur:	8 – 10°C
Optimale Trinkreife:	2012 – 2025