



BEERENAUSLESE 2017

Rebsorten:	Sauvignon Blanc
Ertrag:	rund 3.900 Liter, Handerte
Standort:	Die Trauben wachsen in unseren Weingärten im Weinbauggebiet 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:	11.0 Vol. %
Restzucker:	132.3 g/l
Säure:	8.2 g/l
Ausbau:	Vergärung im Stahltank bei 14°C bis 16°C, Ausbau im Stahltank.
Verschluss:	Vino-Lok® Glasverschluss
Verkostungsnotizen:	Unsere reinsortige Beerenauslese von Sauvignon Blanc ist eine Premiere und zeigt eine tief goldene Farbe mit gelben Reflexen. In der Nase verführt sie mit exotischen Aromen nach Maracuja und Lemongras untermalt von würzigen Noten. Am Gaumen zeigt der Wein einen exotischen Früchtekorb, der gestützt von lebendiger 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:	2019 – 2035