



## TROCKENBEERENAUSLESE CUVÉE 2013

<b>Rebsorten:</b>	Scheurebe (Sämling 88) / Welschriesling
<b>Ertrag:</b>	rund 300 Liter
<b>Standort:</b>	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.
<b>Alkohol:</b>	8.5 Vol. %
<b>Restzucker:</b>	197.3 g/l
<b>Säure:</b>	5.9 g/l
<b>Ausbau:</b>	Vergärung im Stahltank bei 14°C bis 16°C, Ausbau im Stahltank.
<b>Verschluss:</b>	Vino-Lok® Glasverschluss
<b>Verkostungsnotizen:</b>	Unsere Trockenbeerenauslese zeigt eine tief goldene Farbe mit gelben Reflexen. In der Nase verführt sie mit tiefwürzigen Aromen nach Grapefruit und Lemongras. 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.
<b>Speisempfehlung:</b>	Genießen Sie unsere Trockenbeerenauslese gut gekühlt als Dessert oder zu würzigen Käsen.
<b>Serviertemperatur:</b>	8 – 10°C
<b>Optimale Trinkreife:</b>	2016 – 2035