

TROCKENBEERENAUSLESE 2015

Rebsorten:	Traminer / Rheinriesling
Ertrag:	rund 1.600 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:	7.5 Vol. %
Restzucker:	229.9 g/l
Säure:	5.8 g/l
Ausbau:	Vergärung imahltank bei 14°C bis 16°C, Ausbau im Stahltank.
Verschluss:	Vino-Lok® Glasverschluss
Verkostungsnotizen:	Unsere Trockenbeerenauslese zeigt eine hell goldene Farbe mit gelben Reflexen. In der Nase verführt sie mit tiefwürzigen Aromen nach Rosenblättern, Quitten und kandierten Zitrusfrüchten. Am Gaumen schmeichelt der Wein mit intensiven Eindrücken von exotischen Früchten, die gestützt von feiner Säure in einem langen und cremig-süßen Abgang enden.
Speisenempfehlung:	Genießen Sie unsere Trockenbeerenauslese gut gekühlt als Dessert oder zu würzigen Blauschimmelkäsen.
Serviertemperatur:	8 – 10°C
Optimale Trinkreife:	2017 – 2045