

BEERENAUSLESE 2013

Rebsorten:	Welschriesling
Ertrag:	rund 1.500 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:	10.0 Vol. %
Restzucker:	116.1 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 Welschriesling zeigt eine goldene Farbe mit gelben Reflexen. In der Nase verführt sie mit intensiven Aromen nach gelben Äpfeln und Steinobst untermalt von weißen Blüten. 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:	2015 – 2030