



## TROCKENBEERENAUSLESE 2018

<b>Rebsorten:</b>	60% Weißburgunder / 30% Welschriesling / 10% Riesling
<b>Ertrag/Lese:</b>	rund 4.800 Liter
<b>Standort:</b>	Die Trauben wachsen in unseren Weingärten im Weinbaugebiet Neusiedlersee, das durch sehr trockene, steinige und mineralische Böden gekennzeichnet ist. Die Region zählt mit ihrem speziellen Mikroklima, das stark vom angrenzenden gleichnamigen See beeinflusst wird, zu den bedeutendsten Süßweinregionen der Welt und gibt so ideale Bedingungen für die Produktion von hochwertigen Prädikatsweinen.
<b>Alkohol:</b>	10.0 Vol. %
<b>Restzucker:</b>	194.6 g/l
<b>Säure:</b>	8.0 g/l
<b>Ausbau:</b>	Vergärung im Stahltank bei 16°C bis 18°C, Ausbau im Stahltank für 6 Monate
<b>Verschluss:</b>	Vino-Lok® Glasverschluss
<b>Verkostungsnotizen:</b>	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.
<b>Speisenempfehlung:</b>	Genießen Sie unsere Trockenbeerenauslese gut gekühlt als Dessert oder zu würzigen Blauschimmelkäsen.
<b>Serviertemperatur:</b>	10 – 12°C
<b>Optimale Trinkreife:</b>	2020 – 2045

