



BEERENAUSLESE 2018

Rebsorten:	Grüner Veltliner, Chardonnay
Ertrag/Lese:	rund 4.000 Liter
Standort:	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.
Alkohol:	9.0 Vol. %
Restzucker:	161.5 g/l
Säure:	7.1 g/l
Ausbau:	Vergärung im Stahltank bei 16°C bis 18°C, Ausbau im Stahltank für 6 Monate
Verschluss:	Vino-Lok® Glasverschluss
Verkostungsnotizen:	Unsere Beerenauslese Cuvée zeigt eine tief goldene Farbe mit gelben Reflexen. In der Nase verführt sie mit exotischen Aromen nach Mango, Ananas und Lemongras untermalt von würzigen Noten. Am Gaumen zeigt der Wein einen exotischen Früchtekorb, der 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:	10 – 12°C
Optimale Trinkreife:	2020 – 2036

