



BEERENAUSLESE 2017

Rebsorten:	Scheurebe (Sämling 88)
Ertrag:	rund 3.500 Liter
Standort:	Die Trauben wachsen in ausgewählten Weingärten des Seewinkels, die durch sehr trockene, steinige und mineralische Böden gekennzeichnet sind. Die Region zählt mit ihrem 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:	9.5 Vol. %
Restzucker:	160.6 g/l
Säure:	7.9 g/l
Ausbau:	Vergärung im Stahltank bei 14°C bis 16°C, Ausbau im Stahltank.
Verschluss:	Vino-Lok® Glasverschluss
Verkostungsnotizen:	Unsere Beerenauslese von der Scheurebe zeigt eine tief goldene Farbe mit gelben Reflexen. In der Nase verführt sie mit intensiven Aromen nach Steinobst und einem exotischen Früchtekorb untermalt von feinen 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:	2020 – 2032

