



BEERENAUSLESE 2019

Rebsorte:	100% Scheurebe (Sämling 88)
Ertrag:	rund 3.500 Liter
Standort:	Die Trauben wachsen in ausgewählten Weingärten in Andau und den umliegenden Nachbargemeinden, die durch sehr trockene, steinige und mineralische Böden gekennzeichnet sind. Die Weinbauregion Neusiedlersee zählt zu den heißesten und trockensten Regionen in Österreich und gibt so ideale Bedingungen für hochwertige Prädikatsweine.
Alkohol:	9.5 Vol. %
Restzucker:	8.8 g/l
Säure:	174.5 g/l
Ausbau:	Vergärung im Stahltank bei 14°C bis 16°C, Ausbau klassisch 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 Fruchtkorb 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.
Optimale Serviertemperatur:	8 – 10°C
Optimale Trinkreife:	2022 – 2034

