

Beerenauslese Riesling 2006



Nur in Jahren, in denen es schon im November oder Dezember sehr kalt wird können wir diese besondere Art von Süßwein ernten. Die Temperaturen bei der Lese liegen bei -8° bis -12°C und lassen das Wasser in den Beeren zu kleinen Eiskristallen gefrieren. Beim Pressen dieser gefrorenen Trauben gewinnt man nur sehr wenig aber konzentrierten Most. Die Produktion von Eiswein ist mit einem sehr hohen Risiko verbunden, wird jedoch mit sehr fruchtigen, feinen Süßweinen belohnt.

- ▶ Hochfeine fruchtige Nase nach gelben Früchten und weißen Blüten, sehr balanciert mit feiner nervigen Säure und elegant eingebundenem Zucker, herrlicher Trinkfluss, davon kann man auch ein großes Glas trinken
- ▶ Zu Marillen- oder Zwetschkenknödel, süß-saure Desserts.

100 % Riesling, österreichischer Prädikatswein
Handlese am 28. Dezember 2008 (bei -10°C),
Ganztraubenpressung
26° KMW, Reinzuchtheefe, Stahltankausbau, Naturkork
Alkohol: 10,5 % vol
Säure: 8,0 g/l
Restzucker: 113,0 g/l