

Beerenauslese Riesling 2006



Dieser Wein entstand durch die Selektion der Botrytstrauben die nach der Lese unseres trockenen Rieslings noch etwas länger am Stock blieben. Nicht jedes Jahr haben wir die Möglichkeit diese Art von Süßwein zu ernten. Vorbild für diesen Wein sind die Großen Gewächse aus dem Rheingau und der Mosel. Dieser Riesling wächst auf unseren beiden Urgesteinslagen Innere Bergen und Steinbreiten und steht seinen berühmten deutschen Vertretern um nichts nach.

- ▶ Feine intensive Fruchtnase nach Marille, Pfirsich und Rosen, vielfältig süß mit saftiger Säure und viel Würze, am Gaumen erst kompakt, dann ausladender Fruchtschmelz, konzentriert und kraftvoll, harmonisches Spiel von Zucker und Säure, langer brillanter Nachhall, zeigt im Abgang wieder die Mineralik
- ▶ Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster, Eis oder Desserts mit heimischen Früchten, oder einfach nur alleine getrunken.

100 % Riesling, österreichischer Prädikatswein
Handlese am 26. und 28. Oktober 2006,
Ganztraubenpressung
28° KMW, Reinzuchtheefe, Stahltankausbau, Naturkork
Alkohol: 10,5 % vol
Säure: 8,2 g/l
Restzucker: 145,0 g/l