



## Eiswein 2023

Eiswein ist eine besondere Spezialität und einer der bemerkenswertesten Weine die wir erzeugen, denn er wird zur Gänze aus vollkommen gefrorenen Trauben gewonnen. Dazu muss die Temperatur bei der Ernte bei zumindest  $-7^{\circ}\text{C}$  oder darunter liegen. Das Wasser in den Beeren gefriert bei dieser Kälte und der konzentrierte, zuckerreiche Extrakt wird langsam ausgepresst. Der gewonnene Saft ist sehr süß und gehaltvoll, die Menge hingegen stark reduziert.

2023 hatten wir Glück, denn ganzen Winter war es nur einmal für wenige Stunden kalt genug für die Ernte und das haben wir ausgenutzt. Zuletzt ist uns das 2018 geglückt, denn in Zeiten der Klimaerwärmung ist es nicht leicht Eiswein zu bekommen. Er ist daher ein sehr wertvolles und rares Produkt und genießt bei Weinkennern eine entsprechend hohe Wertschätzung.

### Kostnotizen

Dieser süße Welschriesling überrascht mit feiner Zitrusaromatik und tropischen Noten. Seine cremige Textur sowie das schöne Süße-Säurespiel hinterlassen einen außerordentlich aromatischen Eindruck.

### Speiseempfehlung

Eiswein passt immer hervorragend zu Käse, zum Dessert bei einem großen Menü oder um einfach ein Glas voller Sonne und Eis zu genießen.

### Lagerpotential

Dieser Wein bereitet schon jetzt enormes Vergnügen. Er kann allerdings noch für beinahe unbegrenzte Zeit gelagert werden, da sein konzentrierter Inhalt die Alterung höchst positiv beeinflusst.

### Details

Trinktemperatur:  $10^{\circ}\text{C}$ , Alkoholgehalt: 12.5 %vol, Zuckergehalt: 145.2 g/L, Säuregehalt: 8.4 g/L, Energie je 100 mL: 571 kJ / 136 kcal



AT-BIO-402

