

Trockenbeerenauslese

2015

Die Trockenbeerenauslese ist der edelste aller österreichischen Dessertweine und wird ausschließlich aus edelfaulen, rosinenartig vertrockneten Beeren hergestellt. Der gepresste Saft enthält dadurch bis zu beinahe 40 % Traubenzucker und es braucht einen kundigen Kellermeister um eine harmonische Aromakomposition im Wein zu erreichen. Der Ausbau eines balancierten Zusammenspiels aller Elemente ist eine Kunst die nur von Kellermeistern mit großer Erfahrung in diesem speziellen Gebiet beherrscht wird.

Kostnotizen: Diese Trockenbeerenauslese ist ein eleganter Cuveé aus Sämpling und Welschriesling. Sie glänzt mit harmonischer Süße, elegant eingebundener Säure und vollem Aroma.

Speiseempfehlung: Dieser Wein passt hervorragend zu gereiftem Käse oder als Begleiter eines süßen Desserts bei einem Festmahl. Viele Liebhaber schwärmen auch vom reinen Genuss eines einfachen Glases außergewöhnlichen Weins am Abend.

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.

Trinktemperatur: 12 °C

Alkoholgehalt: 10,5 %vol

Zuckergehalt: 223,4 g/L

Säuregehalt: 7,9 g/L



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

