



Eiswein 2018

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°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.

2018 hatten wir Glück, denn schon kurz nach Mitte November war es für wenige Stunden kalt genug für die Ernte und das haben wir ausgenützt. Zuletzt ist uns das 2003 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.

Hier gibt es noch mehr Informationen über die [2018er Eisweinlese](#).

Kostnotizen

Dieser süße Wein aus Sämling und Welschriesling überrascht mit duftendem Aroma und harmonisch-ausgeglichener Säure. Sein fruchtiger, überhaupt nicht überladener Charakter hinterlässt einen außerordentlichen 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°C , Alkoholgehalt: 10 %vol, Zuckergehalt: 122.3 g/L, Säuregehalt: 6.2 g/L



AT-BIO-402

