



Beerenauslese 2022

Bei einer Beerenauslese (BA) sind die Trauben bereits überreif und zum Teil von der Botrytis beeinflusst. Die schönsten Beeren werden im Spätherbst mit der Hand ausgelesen und dann gepresst. Der daraus gewonnene Saft ist bereits so süß, dass daraus vergorene Weine auf jeden Fall noch Restzucker enthalten. Ihre Süße ist aber in den meisten Fällen noch etwas verhaltener als bei einer Trockenbeerenauslese (TBA). Zu manchen Anlässen ist daher eine Beerenauslese besser geeignet als noch süßere Dessertweine.

Edition Artemis

Die Trauben für diesen Wein wurden am 16. November 2022 geerntet, just an dem Tag an dem die Artemis 1 Mission der NASA zum Mond startete. Nach langsamer Gärung war der Wein dann am 11. Dezember fertig, genau an dem Tag an dem die Rakete wieder auf die Erde zurückkehrte. Zufall? Ja natürlich. Aber Grund genug die Gelegenheit mit einer besonderen Etikette zu feiern.

NEUSIEDLERSEE DAC RESERVE steht für einen edelsüßen Dessertwein wie er nur hier am Neusiedlersee entsteht. Die einzigartigen Anbaubedingungen, das Klima und die Erfahrung im Ausbau verbinden sich geradezu beispielhaft zu einem beeindruckenden Vertreter seiner Art: Sortentypisch und kraftvoll, eine Essenz von Natur und Weinkultur am Neusiedlersee.

NEUSIEDLERSEE
• DAC •
RESERVE

Kostnotizen

Diese Beerenauslese aus Sämling Trauben glänzt mit angenehmer Süße, runder Säure und Aromen von reifem Steinobst und Grapefruit.

Speiseempfehlung

Dieser Wein passt hervorragend zu gereiftem Käse oder als Begleiter eines süßen Desserts bei einem Festmahl. Viele Liebhaber schwärmen auch vom reinen Genuss, einfach als ein Glas eines 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.

Details

Trinktemperatur: 12° C, Alkoholgehalt: 11 %vol, Zuckergehalt: 143.7 g/L, Säuregehalt: 6.1 g/L,



AT-BIO-402

