



DER SÜSSWEIN, DER SEKT - WR..süss Welschriesling - Beerenauslese

Weingarten

Anlagenalter:	14 Jahre
Bodenart:	kalkhaltige Lehme auf Spielfelder Schlier
Erziehungskultur:	2-Bogenschnitt mittelhoch
Hangneigung:	24-26%
Hangausrichtung:	südwest
Seehöhe:	290-320 m
Klima:	illyrisch
ha-Ertrag:	1200 kg
Besonderes:	sehr strenge Traubenselektion

Vinifizierung

Lesezeitpunkt:	3. November 2006
Reife:	hochreif, oft eingezogene Beeren, 26°KMW ohne Botrytis
Maischestandzeit:	keine
Gärungsbehälter:	temperaturgesteuerter Stahltank
biologischer Säureabbau:	nein
Reifezeit:	6 Monate
Reifebehälter:	Stahltank
abgefüllt am:	16. April 2007
Besonderheiten:	

Wein

Stilrichtung:	fruchtiger, dichter Wein, deutlicher Restzucker, nachhaltig
Alkoholgehalt:	13,5% vol.
Analysen:	53 g/l Restzucker, 7,1 g/l Säure = trocken
Lagerpotential:	~ 10 Jahre +
Besonderes:	

Empfehlung

Serviertemperatur: 10-14°C

Speisebegleitung: zu frisch fruchtigen Desserts wie Erdbeer-Topfenschnitten, Apfelzimentschnecken mit Zitronenglasur oder zu leichten Käsevariationen

Weinbeschreibung:

In der klaren, goldgelben Farbe zeigen sich die Strahlen der Herbstsonne, die diese Trauben noch etwas länger genießen durften, und hohe Viskosität ist erkennbar. Kompakt fruchtiger Duft nach Limette, Zitronenschalen und auch Apfelsaft. Vielschichtig, jugendlich und süß im Stahltank ausgebaut. Es dominiert ein sehr ausgewogenes, harmonisches Zucker-Säurespiel und die Fruchtassoziationen setzen sich fort. Sehr dicht, mollig und weich mit warmem Alkohol. Ein sehr wuchtiger Welschriesling. Sehr harmonisch vom ersten Moment am Gaumen bis zum süßen Abgang. Ein perfekter Begleiter zu Weiß- und Blauschimmelkäse. Tina Grabner