

CLASSIC



2015 BEERENAUSLESE

Österreichischer Prädikatswein, Burgenland, süß

Die edelsüße Spezialität des Burgenlandes. Feine Süße im Duft mit Anklängen von Blütenhonig und Rosinen, cremig und weich am Gaumen mit elegantem Säurespiel.

The noble sweet specialty from Burgenland. Subtle sweetness on the nose, with hints of honeysuckle and raisins, on the palate this is creamy and soft, offset by elegant acidity.

Vinifikation: Sofortiges Abpressen, gekühlte Gärung bei 19°C.
vinification: instantly pressed, cooled fermentation at 19°C.

Speisenempfehlung: Gänseleber, Blauschimmelkäse, Desserts mit Schokolade, Powidl oder Mohn.

food pairing: Goose liver, blue cheeses, desserts with chocolate, thick plum jam or poppy.

Rebsorten/ <i>variety</i> :	Welschriesling, Pinot Blanc, Scheurebe
Lage/ <i>cru</i> :	Rust
Boden/ <i>soil</i> :	leichter, sandiger Boden <i>light, sandy soil</i>
Reben/ <i>vines</i> :	25 – 32 Jahre/ <i>years</i>
Ertrag/ <i>yield</i> :	selektive Handlese/600 l/ha <i>selective, manual harvest 600 l/ha</i>
Restzucker/ <i>residual sugar</i> :	151 g/l
Alkohol/ <i>alcohol</i> :	10% Vol.
Trinkreife/ <i>maturity</i> :	2016 – 2026
Temperatur/ <i>temperature</i> :	10 – 12°C
EAN Code	900 363 400 1062

ESTERHÁZY WEIN GMBH

7000 Eisenstadt · Schloss Esterházy · Austria · T +43 2682/633 48 · F +43 2682/633 48 16 · www.esterhazywein.at · wein@esterhazy.at