

CLASSIC



2008 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: Gemischte Beeren rasten 2 Tage, gekühlte Gärung bei 19°C.
vinification: Mashed berries rest for 2 days, 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> :	Scheurebe, Traminer
Lage/ <i>cru</i> :	Rust
Boden/ <i>soil</i> :	leichter, sandiger Boden <i>light, sandy soil</i>
Reben/ <i>vines</i> :	25 – 28 Jahre/ <i>years</i>
Ertrag/ <i>yield</i> :	selektive Handlese/600 l/ha <i>selective, manual harvest 600 l/ha</i>
Alkohol/ <i>alcohol</i> :	12% Vol.
Trinkreife/ <i>maturity</i> :	2010 – 2020
Temperatur/ <i>temperature</i> :	10 – 12°C