

Single Cru



2008 CUVÉE TROCKENBEERENAUSLESE

Österreichischer Prädikatswein, Burgenland, süß

Das süße Gold des Burgenlandes. Feine Süße im Duft, Anklänge von Dörrobst, Orangen und Honig. Am Gaumen konzentrierte Süße mit obstigen Noten und balancierter Säure.

The sweet gold from Burgenland. Delicate sweetness on the nose, with traces of dried fruit, oranges and honey. On the palate, this exudes concentrated sweetness with fruit suppleness and balancing acidity.

Vinifikation: Gemischte Beeren rasten 2 Wochen, danach Pressung, Vorklärung, Vergärung im Stahltank mit natürlicher Hefe.

vinification: mashed berries rest for 2 weeks, are then pressed, preclarified, fermented in oak barrels with natural yeasts

Speisenempfehlung: Reife Rotschmierkäse, süße Desserts.

food pairing: Ripe red cultured soft cheeses, sweet desserts.

Rebsorten/*variety*: Welschriesling, Pinot Blanc

Lage/*cru*: Rust

Boden/*soil*: sandiger, leichter Boden
sandy, light soil

Reben/*vines*: 21 Jahre/*years*

Ertrag/*yield*: selektive Handlese/300 l/ha
selective, manual harvest 300 l/ha

Alkohol/*alcohol*: 8,5% Vol.

Trinkreife/*maturity*: 2010 – 2022

Temperatur/*temperature*: 10 – 12°C