

Beerenauslese Chardonnay 2017



Dieser Wein entstand durch die Selektion der Botrytstrauben die nach der Lese unseres trockenen Chardonnays noch etwas länger am Stock blieben. Nicht jedes Jahr haben wir die Möglichkeit diese Art von Süßwein zu ernten. Vorbild für diesen Wein sind die Großen Gewächse aus dem Rheingau und der Mosel. Dieser Chardonnay wächst auf den Hängen des Manhartsberges und steht seinen berühmten deutschen Vertretern um nichts nach.

- Feine intensive Fruchtnase nach Banane, Ananas und Biskuit, vielfältig süß mit saftiger Säure und viel Würze, am Gaumen erst kompakt, dann ausladender Fruchtschmelz, konzentriert und kraftvoll, harmonisches Spiel von Zucker und Säure, langer brillanter Nachhall, zeigt im Abgang wieder die Mineralik
- Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster, Eis oder Desserts mit heimischen Früchten, oder einfach nur alleine getrunken.

100 % Chardonnay, österreichischer Prädikatswein, süß
Handlese am 22. November 2017, Ganztraubenpressung
27° KMW, Reinzuchtheife, Holzfassausbau, Schraubverschluss
Alkohol: 10,5 % vol
Säure: 7,5 g/l
Restzucker: 120 g/l