BEERENAUSLESE

Riesling

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

typisch, harmonisch, süß
Speisenempfehlung: ideal zu Käse und Desserts
13,5 %vol.

Die Riesling Beerenauslese präsentiert sich in leuchtendem Goldgelb. In der Nase eine zart rauchig unterlegte frische gelbe Pfirsichfrucht, zartes Honigkaramell und dunkle Mineralität. Am Gaumen saftig, mit süßer gelber Tropenfrucht und rassiger Fruchtsäurestruktur. Limettenzesten klingen an, dazu zarter Blütenhonig und ein salziger Nachhall.

Rebsorte:	Riesling
Standort/Boden:	Die Eiszeit bescherte uns besonders fruchtbare, mineralische Flugsandablagerungen – den Löss. Dieser speichert Feuchtigkeit sehr gut – die Weine werden mineralisch, trinkfreudig und vollmundig!
Alkohol:	13,5 %vol
Restzucker:	54 g/l
Säure:	8,6 g/l
Ausbau:	Vergärung im Glas bei 20°C bis 22°C, Ausbau im Glasballon.
Verschluss:	Naturkork
Optimale Trinktemperatur:	18 - 20°C
Optimale Trinkreife:	2017 – 2050
Gebinde:	0,375l
Jahrgang	2014

Weingut Thiery-Weber, Melkerstraße 1, 3495 Rohrendorf, Austria,
t: +43 (0)2732.844.67, f: +43 (0)2732.877.21, office@thiery-weber.at, thiery-weber.at

KREMSTAL

TRADITIONSWEINGÜTER ÖSTERREICH