



Aus den Rieden – Ausbruch 2007

Die Herkunft unserer Prädikatsweine variiert von Jahr zu Jahr, je nach Witterungsverlauf und Reife. Daher kommt auch die Bezeichnung „Aus den Rieden“.

Sorten: Weißburgunder, Bouvier, Welschriesling

Riede: selektive Lese in verschiedenen Rieden

Der Wein: Aus den Rieden – Ausbruch 2007

Lese: 8. Oktober 2007 - 32°KMW

Maischestandzeit: 22 Stunden bei 12 °C

Vergärung: Edelstahl

Ausbau: 2/3 Barriques, 1/3 im Edelstahltank

Flaschenfüllung: April 2008

Analysewerte: 12,5% Vol. Alkohol - 7,6‰ Säure - 133g Restzucker / süß

Beschreibung: Mittleres Goldgelb – kräftige Schlierenbildung. Feine Botrytisnote, Honig, etwas Brotrinde, Pfirsich und Marille. Am Gaumen exotische Frucht, angenehme Botrytis- und Honignoten, gut integrierte und stützende Säure, feine Balance, sehr langer Abgang. – Potential!

Speisenempfehlung: Für Süßweinliebhaber ein Eldorado an Kombinationsmöglichkeiten: Terrinen, gebratene Enten und Gänseleber, Schimmelkäse etc. harmonieren bestens.

Bestes Trinkvergnügen: Serviertemperatur 8-9°C, Trinktemperatur 10-11°C

Lagerfähigkeit: 15-20 Jahre bei idealen Lagerbedingungen