



"Exquisit" Beerenauslese DAC Burgenland

Hans & Christine Nittnaus
Oesterreich, Burgenland

Vinifikation

Sorgsamer Rebschnitt und Laubarbeit, späte Handlese im Herbst, natürliche Schrumpfung der Beeren am Stock, einzelne beabsichtigte Botrytis-Entwicklung, schonende Pressung der ganzen Trauben, Gärung im Edelstahltank, Gärungsunterbrechung durch Kühlung und Filtration
Restzucker: 174.4 g/l, Gesamtsäure: 7.4 g/l

Charakter

Strahlendes Strohgelb mit sichtbarer Viskosität; im Duft intensive Aromen von Steinobst wie Aprikosen und tropischen Früchten wie Ananas, Mango und Melonen; am Gaumen fruchtbetont, komplex und elegant mit harmonisch ausbalancierter Säure, Noten von Rosinen und kandierten Früchten, im Hintergrund Aromen von getrockneten Orangen, Gewürzen und Zimt; das raffinierte Säurespiel belebt den Wein bis in den Abgang

Konsumhinweis

Terrine, Gänseleber, würziger Berg-Käse, Blauschimmel-Käse, Dessert, Kuchen, Schokoladen-Kuchen, Apfelstrudel, Früchteauflauf

Technische Details

Traubensorten:	50% Grüner Veltliner, 40% Welschriesling, 10% Scheurebe
Trinkreife:	2023 - 2029
Alkohol:	9 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2018	Falstaff	93/100
2017	Mundus Vini	94/100