

## Beerenauslese



Jahrgang:	2008
Rebsorten:	100 % Sämpling 88
Gesamtalkohol:	10,8 % vol.
Säure:	8,2 g/l
Restzucker:	151,1 g/l
Rieden:	Martenhof
Boden:	Schwarzerde aus lehmigem Schluff mit hohem Kiesanteil
Ertrag je Hektar:	10 hl
Vinifizierung:	sechswöchige Gärung im Stahltank bei 13 °C
Ausbau:	traditionell im Stahltank
Flaschenfüllung:	Juni 2009
Trinktemperatur:	10 – 12 °C
Trinkreife:	2009 – ?, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	Desserts mit niedrigem Zuckergehalt (z.B. Früchte, Fruchtsaucen), leichte Käsesorten

Funkelndes goldgelb mit grünen Reflexen;

typische Botrytisnase, Litschi, Feigen, Rosen, würzige Anklänge, Kamille, Traubenzucker, auch blättrig, am Gaumen viel Finesse, sehr cremig, Bananen klingen an, sehr elegant und fein, gut integrierte lebhaft Säure, optimaler Wein im Duett mit Käse, aber auch als Begleiter zu Desserts;