

Trockenbeerenauslese



Jahrgang:	2010
Rebsorten:	Sämling 88
Gesamtalkohol:	11,2 % vol.
Säure:	8,8 g/l
Restzucker:	174,8 g/l
Rieden:	Martenhof
Boden:	Schwarzerde aus lehmigem Schluff mit hohem Kiesanteil
Ertrag je Hektar:	10 hl
Vinifizierung:	sechswöchige Gärung im gebrauchten Eichenfass bei 13 °C
Ausbau:	im gebrauchten Eichenfass
Flaschenfüllung:	Dezember 2011
Trinktemperatur:	10 – 12 °C
Trinkreife:	2011 – ?, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	warme Desserts, Schokolade, Schimmel- und Weichkäse

Strahlendes Gold;

In der Nase Frucht pur! typische Pfirsich- und Mangonoten, Marille, auch Stachelbeeren, erinnert an gelbe Gummibären, Honig, Apfel, Birnen, auch Zitrusanklänge, leicht würzige Komponenten, Litschi, Erdbeeren, Kamille, Karamellbonbons, Bananen, am Gaumen sehr harmonisch und rund, die Restsüße ist sehr gut integriert, tolles Säure-Restzuckerspiel, die Früchte spiegeln sich am Gaumen wider, Weingartenpfirsich, Honigmelonen, Marillen, Feigen, Maracuja, ein toller eleganter Süßwein, der noch etliche Jahre begeistern wird, flüssiges Gold aus Illmitz!