

Süßwein / Sweet Wine

süß / sweet

0,375 l

Eiswein 2015



Das Außergewöhnliche an Eiswein ist der besondere Lesezeitpunkt bei mindestens -7°C . Durch den sanften Pressvorgang wird das gefrorene Wasser in der Spezialpresse zurückgehalten, während der konzentrierte Most entweichen kann.

A unique wine made from fully matured grapes which are left on the vine until they reached a temperature of at least -7°C (19.4°F). The water in the grapes forms ice crystals, and after gentle pressing the remaining concentrate is made into an exceptional wine with elegant sweetness balanced by refreshing acidity.

Winzerkommentar / Winemaker's tasting notes:

Farbe: Helles Goldgelb
Color: Light golden yellow

Nase: Intensive Frucht nach Apfel
Nose: Intense apple aromatic

Gaumen: Harmonische Restsüße, gut gefasst von einer feinen Säure, zarte Honiganklänge
Palate: Elegant sweetness balanced by refreshing acidity, hints of honey

Speisen: Passt gut zu Süßspeisen, Früchte, Edelschimmelkäse
Food: Eiswein is a delicious wine to accompany various fruits and pastries but can also be enjoyed on its own

Verschluss / Bottle closure: Drehverschluss / Screw cap
Trinktemperatur / Optimal drinking temp: $9 - 11^{\circ}\text{C}$ ($48.2 - 51.8^{\circ}\text{F}$)
Traubenernte / Grape harvest: Januar 2016 bei -10°C , Handlese
January 2016 at 10 points below zero, harvested by hand

Abfüllung / Bottling: Mai 2016 / May, 2016

Ausbau / Vinification: Stahltank / steel tank

Analyse / Analysis:
Traubensorte / Grape Variety: Grüner Veltliner
Gebiet / Appellation: Burgenland
Klassifikation / Classification: Prädikatswein
Restzucker / Residual Sugar: 148.4g/l
Säure / Acidity: 6.0g/l
Alkohol / Alcohol: 10.0vol%

Auszeichnungen / Awards:

Eiswein Abfüllung 2014:

Silver - IWC 2015 International Wine Challenge, London
Selection SÜSSES GOLD Burgenland 2014 / Amongst the best sweet wines

