



MANTLERHOF

KREMSTAL · Österreich

TROCKENBEEREN AUSLESE 2013

Chardonnay - Riesling - Gelber Muskateller

Entstehung

Ein Wein dessen Ursprung sich auf die gesamte Rebfläche des Betriebs verteilt. Alle Trockenbeeren dieses Jahrgangs wurden für diesen Wein zusammen verarbeitet. 50% Chardonnay, 30% Muskateller und 20% Riesling. Langsame Gärung wie für Süßweine Typisch.

Jahrgang

Der Winter zog sich bis Mitte März dahin und die Erwartung eines eher späten Jahres waren berechtigt. Unvermittelt daran und ohne Übergang setzt sommerliches Wetter ein. Es war ein Sommer mit tropischen Temperaturen. Damals der heißeste Sommer seit Beginn der Aufzeichnungen.

Weinbeschreibung

Das beste der jeweiligen Sorten wird hier vereint. Die Vollmundigkeit eines Chardonnays, die aufstrebende Primäraromatik des Gelben Muskatellers und die feine, aber kräftige Säure des Rieslings. Zusammen ergibt das einen sehr ausgewogenen, harmonischen Süßwein.

Essenbegleitung

Als Begleitert zu reichhalten Nachspeisen macht der Weine duch seine Dichte eine gute Figur. Topfenockerl, Marillknödel bis zum Nougatknödel ist alles möglich. Funktioniert aber auch sehr gut zu Currygerichten.



Zucker: 148,2 g/l

Säure: 12,6 g/l

Alkohol:..... 11,2 % Vol