



MANTLERHOF

KREMSTAL · Österreich

RIESLING 2017 BeerenAuslese

Entstehung

Ein starker Regen in der Mitter der Lese sorgte für einen Botrytisschub in fast allen Weingärten. Dieser Wein ist das Produkt einer Auslese über unserer Riesling Anlagen. Vorwiegend aus der Lage Steindl. Ganztraubenpressung um Säure zu konservieren. Langsame und lange Vergärung.

Jahrgang

2018 war ein außergewöhnlich heißes und trockenes Jahr. Trotz sehr späten Austriebs im Frühjahr haben die Reben durch die Hitze sehr schnell aufgeholt, zur frühesten Ernte unserer Betriebsgeschichte. Trotz der Trockenheit wurde eine gute Reife erreicht, welche sich auch bei der saftigen Süßwein- Ernte zeigte.

Weinbeschreibung

Die Nase voller primärer Rieslingaromen. Durch die eher hohe Säure bleibt der Wein im Glas sehr lebendig und aufstrebend. Anhaltender Trinkfluss.

Essenbegleitung

Klassisch zum Käseteller oder zu Foie Gras. Ein toller Begleiter auch zu Milch-Eis und ausgefallenen Sorbets. Mit der hohen Säure auch gut zu dunkler Schokolade. Probieren sie ihn vielleicht auch einmal zu einem deftigen Wildeintopf. Nach dem Menü ist dieser Süßwein auch selbst als Dessert zu genießen.



Zucker: 164,0 g/l

Säure: 8,2 g/l

Alkohol: 11,0 % Vol