

# Schmelzer<sup>s</sup>

## Welschriesling Trockenbeerenauslese 2000

Sorte: 100% Welschriesling

Weingebiet: Neusiedlersee, Burgenland

Mikroklima:

Pannonisch: heiße, trockene Sommer, kalte Winter, häufig starker Wind  
Der Neusiedlersee gibt unserem Gebiet dieses spezielle Mikroklima.

Weingarten: Ungerberg, Untere Hutweide

Boden: Sand und Schotterboden

Vinifikation:

### Welschriesling Trockenbeerenauslese 2000

Trockenbeerenauslese ist das Edelste, das aus Trauben gewonnen werden kann. Die Ernte erfolgt händisch. Die Beeren sind ausschließlich voll reif, eingeschrumpft und mit Edelfäule. Die Trauben müssen mindestens 32° Klosterneuburger (168° Öchsle) Zuckergrade besitzen. Sie können erst sehr spät geerntet werden (frühestens im November). Die Ausbeute entspricht ca. 10% einer normalen Ernte. Die Trauben werden gerebelt, ca. 2 Stunden auf der Maische stehen gelassen und dann leicht gepresst. Dieser Saft wird dann per Schwerkraft in den Stahltank gebracht, wo er dann mit der eigenen Wildhefe kühl vergärt. Dadurch behält er seine Fruchtigkeit.

152 g/L Restzucker, 6,1 Säure

Goldenes Honiggelb

Duft nach reifen Zitrusfrüchten, Vanille und Honigam Gaumen, vollmundig, doch harmonisches Süße-Säurespiel, langanhaltender feinwürziger Abgang.

*Servierempfehlung:*

Mit ca 8°C aus Süßweingläsern

*Lagerdauer:* 35 Jahre

*Speisenempfehlung:*

Würziger Weich- und Hartkäse

Schokolade

Sachertorte

Gugelhupf

Kaffee

Eis

Schmelzers Weingut

Familie Georg Schmelzer

7122 Gols - Heideweg 3

Mobil: 0043 (0)699 177 05 166

www.schmelzer.at, wein@schmelzer.at

