



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436

Beerenauslese 2018

Weinbeschreibung

Dunkles Goldgelb, konzentrierte Blüten, Honig und Orangenaromen in der Nase, feine kandierte Früchte und konzentrierte rauchige und schokoladige Noten im Abgang. Balance von angenehmer Säure und hoher Süße.

Terroir und Herkunft

Die Beerenauslese stammt von ausgewählten Stücken burgenländischer Süßweinlagen am Neusiedlersee. Das pannonische Klima mit der hohen Luftfeuchtigkeit lassen die gewünschte Botrytis der Trauben schon sehr früh entstehen.

Rebsorte und Weinstil

Die reifen Trauben mit frischer Säure und Aromatik machen diese Beerenauslese besonders - die hohe Extrakt Süße und der niedrige Alkohol zu einem klassischen Süßwein.

Vinifizierung

Sehr späte Lese überreifer Trauben, sorgfältig abgepresst, langsam und kühl vergoren. Ausbau und Reifung in gebrauchten Barriques, ein Jahr Flaschenreife

Analyse

Alkohol: 9,9 %vol.

Säure: 5,6 g/l

Restzucker: 150,7 g/l

Wine description

Dark golden yellow, concentrated blossoms, honey & orange aromas in the nose, finely candied fruit with concentrated smoky & chocolatey notes in the finish. Good balance of pleasant acidity and high residual sugar.

Terroir and origin

A Beerenauslese from selected parcels of Burgenland's sweet wine vineyards near Lake Neusiedl. The Pannonian climate with its high humidity encourages the desired botrytis to develop early-on in the grapes.

Variety and style of wine

Ripe grapes with fresh acidity and aromas make this Beerenauslese something special. The high sweet extract and low alcohol make for a classic nobly sweet wine.

Vinification

A very late harvest of over-ripe grapes, gently pressed, slow & cool fermentation. Élevage and maturing in used barriques, one year aging in the bottle.

Analysis

Alcohol: 9,9 %vol.

Acidity: 5,6 g/l

Residual sugar: 150,7 g/l

