

2015 Mörbischer Beerenauslese



Pannonische Sonne in Flaschen gefüllt

Edle Beerenauslesen wie diese machen unser Weinbaugebiet einzigartig. Wo sonst wachsen Weiß- Rot- und Süßweine bester Qualität direkt nebeneinander?

Unser wochenlanges Hoffen auf eine Auslese wurde Mitte November 2015 mehr als erfüllt, als uns die Natur diese wunderschöne Beerenauslese geschenkt hat.

Herkunft: Burgenland, Mörbisch am See, Ried Haderwald

Lage und Weingarten: Die Riede Haderwald liegt auf einem etwas kühleren Plateau oberhalb des Neusiedlersees. Unser Weißburgunder gedeiht hier seit 1997.

Lese und Weinbereitung: selektive Handlese der dank Botrytis rosinenartig eingetrockneten Trauben am 13. November 2015, 28°KMW, Ertrag etwa 25 hl/ha; Gärung und Reife im Tank, Abfüllung am 28. Jänner 2016; Alkohol: 11,5%vol, Säure: 7,3g/l, Restzucker: 103,1g/l

Der Wein: kräftiges Gelb; Honig, Lebkuchen und ein wenig Dörrobst in der Nase; cremig und charmant am Gaumen, edle Süße, gut von der Säure ausbalanciert, langer Abgang; Trinkreife 2017 bis 2030 (und länger)

A la Carte „Best of Sweet“

Helles Goldgelb, komplexe Aromen, Kumquat, Orange, Teeblätter, Blütenhonig, am Gaumen lebendiger Wein, dicht und straffe Struktur, feinfruchtiges Finish. 92 Punkte!