

sei unvergesslich



Weißburgunder Bärnreiser 2014

Herkunft	Höfleiner Bärnreiser, eine unserer ältesten Rebanlagen
Boden	Lössboden mit einigen Donauschottereinschwemmungen
Klima	Bärnreiser – eine sehr warme Lage mit tiefgründigen, nährreichen Böden, welche die Wärme des Tages speichern und während der Nacht langsam wieder abgeben. Der Weißburgunder liebt das pannonisch warme Klima mit seinen warmen Spätsommern und Herbstern. In Kombination mit der Lage Bärnreiser erlangen die Trauben hier ihrer maximalen Reife, was zu eine hochreifen Stilistik mit intensiver exotischer Aromatik führt.
<hr/>	
Ernte	ausgelesene, hochreife Trauben, 25. Sept. 2014, selektive Handlese, Großkisten
Selektion	Granztrauben- und Einzelbeerenselektion
Maischestandzeit	3 Stunden
Gärung	im gebrauchten 500 l Eichenholzfässern bei 20-22 °C zu Beginn, Endgärung bei 14 °C für ca. 5 Wochen
Ruhezeit	in kleinen Eichenholzfässern 6 Monate auf der Hefe gelagert, wöchentliche Battonage, um die Hefe in Schwebelage zu halten um die Komplexität zu fördern, nach der Füllung noch weiter 4 Wochen auf der Flasche gelagert
<hr/>	
Alkohol	13,5 % Vol
Säure	5,4 g/l
Restzucker	7,5 g/l
Reifepotential	2015 - 2020
Aroma	strahlendes Strohgelb mit grünen Reflexen, finessenreiche exotische Frucht, nussig-brotige Anklänge, etwas Honig, eleganter & cremiger Gaumen, kräftiger Körper mit sehr guter Länge und hohem Reifepotential
<hr/>	
Speiseempfehlung	Gemüse- und Fleischgerichte mit exotischen Gewürzen, Asiatische Gerichte (Wok), Aufläufe und Pasteten, Käse
Glaskultur	Chiantiglas
Trinktemperatur	10°C