

2015 VON BUHL RIESLANER TBA DEUTSCHER PRÄDIKATSWEIN



Noch im frühen 20. Jahrhundert trank man restsüße Weine zu Austern. Heute reicht man sie gerne als Aperitif oder zum Dessert bei festlichen Mahlzeiten. Aber auch ohne kulinarische Begleitung sind sie ein gesellschaftliches Ereignis. Gut gelagerte „Edelsüße“ entwickeln mit den Jahren eine nuancierte Geschmacksintensität, die von keinem anderen Getränk auf Erden übertroffen wird.

WEIN

Nur in ganz wenigen Jahren produzieren wir Trockenbeerenauslesen. Diese Rieslaner Trockenbeerenauslese ist der pure Fruchtexzess, dabei aber nie erschlagend süß dank lebendiger Säure.

BODEN

Buntsandstein mit Ton und Kalkanteil.

ERNT

Selektive Handlese getrockneter Beeren Mitte Oktober 2015.

ERTRAG

ca. 1 hl/ha

AUSBAU

Kurze Standzeit der Maische, anschließend schonende Pressung, Vergärung und Reife im Edelstahltank auf der Vollhefe bis Frühjahr 2016 ohne Schönung oder anderen technischen Maßnahmen.

LAGERFÄHIGKEIT

bis 2045

ESSENSEMPFEHLUNG

Roquefort, gereifter Peccorino und vieles mehr.

TRINKTEMPERATUR

ca. 7-8°C

ALKOHOL

11,5 Vol. %

SÄURE

9,8 g/l

RESTZUCKER

140,6 g/l

ARTIKELNUMMER

1593

