



**Weingut Familie Auer**  
TATTENDORF · THERMENREGION  
ÖSTERREICH

## Beerenauslese Rotgipfler/Zierfandler – Bio

**Qualitätsstufe**  
Prädikatsweine

**Jahrgang**  
2017

**Verschluss**  
Schrauber

### Ausbau und Lagerung

Die vollreifen und zum Großteil eingeschrumpften Trauben kommen ausschließlich von unseren Rotgipfler/Zierfandler Lagen in Pfaffstätten. Die Trauben werden nach der sehr sorgfältigen Ernte mit der Hand schonend weiterverarbeitet.

Um die sortentypische Fruchtigkeit zu erhalten und den Trinkspaß zu garantieren, wird dieser Wein ausschließlich im Edelstahltank ausgebaut. Typisch für unsere Süßweine ist eine eher höhere Säure, die das Trinkvergnügen bereitet.

Sorten: – Rotgipfler – Zierfandler

### Weinwerte

- Alkohol: 9,5 %Vol
- Säure: 7,1 g/l
- Restzucker: 187,9 g/l

### Weinbeschreibung

Diese natursüße Spezialität wird nur in den besten dafür geeigneten Jahren gekeltert. Eine Besonderheit aller Beerenauslesen des Weingutes sind der glockenklare Fruchtton, die Feinheit und die elegante Art.

### Trinktemperatur

8 - 10 °C

### Speisen

Süßspeisen, wüzigen Käse, Gänseleber

**VK – Einheit:** 0,375 lt Flasche

**VPE – Karton:** 6 x 0,375 lt Flasche

**EAN – Code Flasche** 912001108 018 9

**EAN – Code Karton:** 912001108 618 1

