



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

