

Cuvée
Beerenauslese

2024 Prädikatswein süß 375ml

Sorte:	Welschriesling und Sämling
variety:	Welschriesling und Sämling
Herkunft:	Ried Neubruch
source:	Ried Neubruch
Boden:	schottrige, schwarze Erde
soil:	crushed stone, black earth
Vinifizierung:	Kühle Gärung im Stahltank bei ca. 18°C
vinification:	Cool fermentation in stainless steel with about 18°C
Ausbau:	10 Monate im Stahltank
aging:	10 month riped in stainless steel with about 18°C
Trinktemperatur:	8 – 11 °C
drinking temperature:	8 – 11 °C
Trinkreife:	2025 – 2035
drinking maturity:	2025 – 2035
Gesamt Zucker:	134,4 g/l
reducing sugars:	134,4 g/l
Titrierbare Säure:	6,5 g/l
total acidity:	6,5 g/l
Alkohol:	10% vol.
alcohol:	10% vol.
Weinbeschreibung:	Gelbe Tropenfrucht, etwas Maracuja; exotische Anklänge, feine Restsüße, knackige Säurestruktur, sehr gute Länge.
wine description:	Yellow tropical fruit, some passion fruit; Exotic notes, fine residual sweetness, crisp acid structure, very good length.

