

LEITNER

BURGENLAND

WEISSER RIESLING 2002 Beerenauslese

Rebsorte:	Weisser Riesling
Lage:	Edelgrund
Boden:	Sand-Schotterboden.
Pflanzjahr:	1994 (8 Jahre alt)
Weinlese:	Selektionierte Handlese
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert bei 19°C
Maischestandzeit:	Sofort gepresst.
Ausbau:	12 Monate im Edelstahl. 6 Monate im Großen Holzfass
Gesamteindruck:	Goldgelb, Duft nach Zitrus und Pfirsich, im Abgang Süße-Säurespiel.
Empfehlung:	zu dezenten Edelschimmelkäse, Joghurt- Topfenmousse
EAN Codes:	0,375l Fl. 912001560046 8 12er Karton 912001560047 5

CHEMISCHE ANALYSE - PRÜFNUMMER

Prüfnummer:	E 8825/03
Qualitätsstufe:	Beerenauslese
Alkohol:	11,8 % vol
Säure:	7,5 g/l
Restzucker:	119,9 g/l
Mostgewicht:	28,5 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	48,6 g/l
Relative Dichte:	1,0492

