

Weisser Riesling Beerenauslese 2005

Rebsorte:	100 % Weißer Riesling	
Lage:	Edelgrund	
Boden:	Sand-Schotterboden	
Alter der Reben:	1994 - 11 Jahre	
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 31. 10. 2005.	
Weinbereitung:	Gärung in Edelstahltanks	
Maischestandzeit:	24 Stunden	
Ausbau:	6 Monate im Edelstahl auf der	
Abgefüllt:	04.05.2006	
Gesamteindruck:	Sattes Goldgelb, Geruch nach exotischen Früchten, am Gaumen Steinobst und Aprikosen. Sehr fruchtbetonter Wein mit schönen Süß- Säurespiel im Abgang.	
Empfehlung:	Salzburger Nockerln Topfenknödel Kaiserschmarren	
EAN Codes:	0,375/l Flasche	912001560117 5
	6 er Karton	912001560118 2
Prüfnummer:	E 405/06	
Qualitätsstufe:	Beerenauslese	
Alkohol:	10,8% vol	
Säure:	9,4g/l	
Restzucker:	126,4g/l	
Mostgewicht:	27,5 KMW	
Zuckerfreier Extrakt:	43,9g/l	
Relative Dichte:	1,051	



Auszeichnungen:

90 Punkte und Goldmedaille	United States Austrian Wine Challenge	2006
91-93 Punkte	BTI Testing Institute	
91 Punkte	Falstaff Weinguide	2006
4 Sterne	A la Carte	2007
87 Punkte - Ausgezeichnet	Bgld. Prädikatswein Forum	2009
5 Gläser Silbermedaille	Wein-Plus.de	2010
	Österr. beste Rotweine	2011
	best of Riesling	2010