



FÜRST HOHENLOHE OEHRINGEN

WEINEXPERTISE
(STAND MITTWOCH, 26. FEBRUAR 2014)

2013 VERRENBURG RIESLING TROCKENBEERENAUSLESE

PRÄDIKATSWEIN
11,0 % VOL.
11,9 GR/LTR GESAMTSÄURE
154 GR/LTR RESTZUCKER
TRINKGENUSS BIS 2018
TRINKTEMPERATUR 10°C

Intensiv Bernsteinfarben. Duft nach Quitte und reifem Pfirsich, auch etwas grünem Tee und Anis. Im Mund herb, salzig (mineralisch) und süß zugleich, ein wenig an Blauschimmelkäse erinnernd. sehr präsenre Säure, nussige Töne, gute Nachhaltigkeit, mittlerer Körper mit gutem Abgang.

Das Jahr 2013 brachte ideale Voraussetzungen zur Erzeugung einer solchen Rarität!

Die Beerenhäute wurden durch die Botrytis (Edelfäule) porös. Durch dann lang anhaltende trocken sonnige Witterung konnte das Wasser aus den Beeren verdunsten, und die Beeren wurden zu „Rosinen“ was die Voraussetzung von einer Trockenbeerenauslese ist. Durch strenge Selektion im Weinberg (30 Erntehelfer brauchten für 200 kg Trauben in etwa 5 Stunden) gelang es, diese edelsüße Spezialität zu erzeugen.

BIOWEIN DE ÖKO 022