Varenummer: 0611150

2012 JOSEF ANDERT TROCKENBEERENAUSLESE SCHEUREBE HALVFLASKE

ØSTRIG, BURGENLAND, NEUSIEDLERSEE



Elegant, fløjlsblød og cremet

Enorm mørk i glasset med nærmest ravfarvet kant. Smuk duft med blomster og syltede citronskaller. Smagen er fløjlsblød med cremet struktur og lang insisterende frugtkarakter. Her er noter af eksotiske frugter og en anelse krydret strejf.

Vinen er en god ledsager til foie gras, desserter, tærter, frugt og blåskimmelost. Serveringstemperatur: 10-11°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

I Østrig skal mostvægten mindst udgøre 150 grader Öchsle til fremstillingen af Trockenbeeren-auslese, men tallet ligger normalt højere. Trockenbeerenauslese er fremstillet på druesorten Chardonnay, som i det franske Bourgogne-distrikt lægger ryg til alle de store, tørre hvidvine.

Chardonnay-druerne er høstet med et sukkerindhold på 180 grader Öchsle. Vinificationen finder sted på rustfri ståltanke. Når gæringen er forbi, lagres vinen i 22 måneder på 225 liters egetræsfade, inden den tappes på flaske.

Om Producenten

Weingut Josef Andert ligger i Østrigs østlige del, på østbredden af søen Neusiedler, hvor mikroklimaet egner sig storartet til dyrkning af hvidvine.

Josef Andert råder over 9 ha vinmarker. Hovedparten, nemlig 7 ha, er hvidvin, og kun 2 ha er rødvin. Josef Andert er en yderst talentfuld vinmager med en livslang erfaring indenfor vin. Med dygtighed og stor erfaring fremstiller Josef Andert fortræffelige vine med markant druekarakter og renhed i smagen.