

EDELSÜSS

2023 Rieslaner Auslese

Nr. 262-23



Rieslaner ist eine weiße Rebsorte. Es handelt sich bei der Neuzüchtung um eine Kreuzung zwischen Silvaner X Riesling aus dem Jahre 1921. Gezüchtet von August Ziegler, (Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Veitshöchheim). Auch heute noch wird der Rieslaner hauptsächlich in Franken angebaut. Der Rieslaner neigt zu hohem Säuregehalt, deswegen ist er meist als Spät- oder Auslese zu finden.

Edelsüße Weine werden aus Trauben gewonnen die von sogenannter Edelfäule befallen wurden. Nur bei passender meteorologischer Lage greift dieser Pilz "Botrytis Cinerea" die Schale der Beeren an, sodass diese porös werden. Dies bewirkt dass das Wasser aus den Beeren austritt aber Zucker und Säure zurück bleibt. In Extremfällen kann deren Zuckergehalt so auf bis zu 45 % ansteigen. Aufgrund des hohen Zuckergehalts schaffen es die Hefen nicht die Glucose komplett zu vergären. Deshalb bleibt einerseits der Alkoholgehalt des Weines verhältnismäßig gering und die Restsüße hoch.

WEIN Intensive Frucht nach Rharbarber, Aprikose, etwas Blütenhonig, fein und duftig, unterlegt mit einer feinen Säure die diesem edelsüßen Wein Eleganz, Kraft und Frische verleiht.

LESE extrem aufwendige Handlese, strenge Selektion

LAGERFÄHIGKEIT Ein Wein für die Schatzkammer - 15 Jahre und mehr

ESSENSEMPFEHLUNG Guter Begleiter zu verschiedenen Desserts wie zum Beispiel Erdbeer-Rharbarber-Tiramisu oder Panna Cotta an Himbeerspiegel

ANALYSE A 7,0 %vol, S 8,5 g/l, RZ 130,1 g/l



VDP.WEINGUT

