

Alkohol: 8 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030
Restzucker: 161 g/l
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
Schwefel: Ja

0,38l
OEW24715

Beerenauslese »White«

Angerhof-Tschida

Das Prädikat Beerenauslese steht für natursüße Weine, die aus edelfaulen Beeren hergestellt werden. Hans Tschidas Beerenauslese mit dem Titel »White«, die Österreicher pflegen eine merkwürdige Vorliebe für Anglizismen, kommt aromatisch extrem fruchtig, geschmacklich intensiv und mit 161 g Restzucker auch ausgereizt süß auf die Zunge. Durch den Ausbau im Edelstahltank wirkt die Süße aber nicht dick, sondern geschmeidig und fast schon belebend frisch.
Hans Tschida hat sich wie kaum ein anderer auf die Produktion von Süßweinen spezialisiert. Während die meisten Süßweinproduzenten der Welt Probleme haben, ihre Weine verkaufen zu können, zelebriert er Süßweinkunst auf höchstem Niveau zu noch sehr zivilen Preisen und verkauft sie deshalb auch. Das funktioniert, weil ihm die Natur am Neusiedler See entgegenkommt. Hans Tschida setzt in seiner Weinbereitung vor allem auf Duft und Aroma. Entsprechend liest sich seine Beschreibung dieses Weines: »Ein Reigen aus Papaya und Heublumen, Kleeblüten, Marillengelee umfängt die Nase, belebendes Säurespiel, die Nuancen von reifer gelber Birne und der Anklang von flüssigem Wiesenblütenhonig und wogenden Ähren lassen den Sommer wiederauferstehen; im Finale ein feiner Zitrusbogen und Ringlotten«. Dazu kombiniert er hier die drei Rebsorten Bouvier, Sämling und Chardonnay zu konzentrierter Süße mit prachtvollem Schmelz auf der Zunge und einem Rückgrat an feinem Säurespiel, das den Wein delikat in Wirkung und Struktur durchzieht und ihm Länge und Frische in irgendwie weiß wirkender Frucht verleiht.

K&U
www.weinhalle.de