

Beerenauslese »Sauvignon Blanc«

Angerhof-Tschida

Das Prädikat Beerenauslese steht für natursüße Weine, die aus edelfaulen Beeren hergestellt werden. Hans Tschidas Beerenauslese aus Sauvignon Blanc kommt geschmacklich intensiv und mit 193.3 g Restzucker ausgereizt süß auf die Zunge. Trotzdem dieses enormen Wertes wirkt die Süße hier nicht dick, müde oder klebrig, sondern geschmeidig und fast schon belebend frisch. Süßweinkunst auf höchstem Niveau. Hier steht die konzentrierte Natursüße tiefgolden im Glas. Im Duft verblüffen extrem reine Litschi-Frucht und Stachelbeere, fast ätherisch intensiv, mit Noten grüner Äpfel und nicht ganz reifen Mangos im breiten Spektrum; der Wein wirkt fein, präzise, profiliert und fokussiert herausgearbeitet in Duft und Geschmack. Im Mund spielt er trotz seiner Süße fast zart mit seiner schmelzigen Pracht und seine straffe Säure macht ihn direkt und definiert in Wirkung und Struktur.

Vollreifes Lesegut und ein so warmes wie feuchtes und nebliges Klima sind Voraussetzung für die Entstehung edelfauler Beeren. Sie müssen einzeln von Hand ausgelesen werden, ihre Ausbeute ist entsprechend gering und meist verläuft ihre Gärung wegen der hohen Zuckergradation sehr langsam. Das alles hat Hans Tschida routiniert im Griff, denn fast die gesamte Produktion seiner 25 Hektar Rebfläche geht in edelsüße Dessertweine.

Seinen belebend attraktiven Sauvignon Blanc hat er für die Frucht in Edelstahl vergoren und gelagert. Ein faszinierend lebendiger, duftiger Süßwein, dessen vitale Säure perfekt mit der konzentrierten Süße harmoniert. Das ideale Süßwein-Elixier zu Buttergebäck, Obstkuchen und anspruchsvollen Hartkäsen. Edle Süße der Natur, die man sich leisten kann. Zu diesem Preis bekommt man derart hohes Niveau nirgendwo auf der Welt.

Alkohol: 8 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 193.3 g/l
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
Schwefel: Ja

0,38l
OEW23705

K&U
www.weinhalle.de