



## Trockenbeerenauslese 2020

Die Trockenbeerenauslese ist der edelste aller österreichischen Dessertweine und wird ausschließlich aus edelfaulen, rosinenartig vertrockneten Beeren hergestellt. Der gepresste Saft enthält dadurch bis zu beinahe 40 % Traubenzucker und es braucht einen kundigen Kellermeister um eine harmonische Aromakomposition im Wein zu erreichen. Der Ausbau eines balancierten Zusammenspiels aller Elemente ist eine Kunst die nur von Kellermeistern mit großer Erfahrung in diesem speziellen Gebiet beherrscht wird.

NEUSIEDLERSEE DAC RESERVE steht für einen edelsüßen Dessertwein wie er nur hier am Neusiedlersee entsteht. Die einzigartigen Anbaubedingungen, das Klima und die Erfahrung im Ausbau verbinden sich geradezu beispielhaft zu einem beeindruckenden Vertreter seiner Art: Sortentypisch und kraftvoll, eine Essenz von Natur und Weinkultur am Neusiedlersee.

**NEUSIEDLERSEE**  
• DAC •  
RESERVE

### Kostnotizen

Diese Trockenbeerenauslese aus Sämling trauben glänzt mit harmonischer, unaufdringlicher Süße, mit elegant eingebundener Säure und vollem Aroma.

### Speiseempfehlung

Dieser Wein passt hervorragend zu gereiftem Käse oder als Begleiter eines süßen Desserts bei einem Festmahl. Viele Liebhaber schwärmen auch vom reinen Genuss, einfach als ein Glas eines außergewöhnlichen Weins am Abend.

### Lagerpotential

Dieser Wein bereitet schon jetzt enormes Vergnügen. Er kann allerdings noch für beinahe unbegrenzte Zeit gelagert werden, da sein konzentrierter Inhalt die Alterung höchst positiv beeinflusst.

### Details

Trinktemperatur: 12° C, Alkoholgehalt: 14 %vol, Zuckergehalt: 102 g/L, Säuregehalt: 9.1 g/L



AT-BIO-402

