

LAND HAUS PAUL



LANDHAUS PAUL - BEERENAUSLESE 2024

Süße mit Spannung –konzentrierte Frucht und elegante Frische in perfekter Balance



HERKUNFT: Österreich,, Burgenland

KATEGORIE: Süß, Weiß, Stillwein

REBSORTE: 40% Weißburgunder, 30%
Welschriesling, 30% Scheurebe

ALKOHOL: 10,5 %

SÄURE: 5,4 g/l

RESTZUCKER: 172,1 g/l

WEINBESCHREIBUNG

Strahlendes Strohgelb, intensive Aromen von Steinobst und tropischen Früchten. Am Gaumen konzentriert und elegant, mit saftiger Süße, lebendiger Säure und harmonischem, langem Finale.

TERROIR

Kalkreiche Schwarzerde, teils steinig auf der Ostseite, mit Schiefer-Einfluss auf der Westseite des Neusiedlersees.

WEINBAU

Ganzjährige Nützlingsbegrünung in jeder zweiten Rebzeile mit zusätzlicher, vollflächiger Begrünung für 6 Monate im Jahr. Sorgsamer Rebschnitt und frühe Laubarbeiten garantieren vitale Reben. Moderate Entblätterung ist entscheidend die Trauben bis zum Herbst gesund zu halten.

VINIFIZIERUNG

Schonende Verarbeitung, temperaturgeführte Gärung und Lagerung in Edelstahlbehältern.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ein wunderbarer Begleiter zu fruchtigen Desserts, Panna cotta, Cheesecake oder feinem Gebäck. Auch zu cremigem Blauschimmelkäse sorgt die Balance aus Süße und Frische für spannende Genussmomente.



**NACHHALTIG
AUSTRIA**

