



LANDHAUS PAUL - TROCKENBEERENAUSLESE 2021

**Große Süße, große Frische – und ein Finale,
das bleibt.**



HERKUNFT: Österreich, Burgenland

KATEGORIE: Süß, Weiß, Stillwein

REBSORTE: 100 % Scheurebe

ALKOHOL: 9,0 %

SÄURE: 8,9 g/l

RESTZUCKER: 222,8 g/l

WEINBESCHREIBUNG

Helles Goldgelb, intensive Aromen von reifen Tropenfrüchten und gelbem Apfel. Am Gaumen üppig und saftig, zugleich lebendig, mit präziser Säure und langem Fruchtfinale.

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

Perfekt zu Crème brûlée, Schokoladen- und Karamelldesserts oder feinem Gebäck mit Nüssen und Trockenfrüchten. Ebenso spannend präsentiert sie sich zu kräftigem Blauschimmelkäse oder lang gereiftem Hartkäse.



**NACHHALTIG
AUSTRIA**

