



DOMÄNE  
WACHAU



# BEERENAUSLESE TERRASSEN 2017



## Herkunft und Terroir

Die Trauben für die Beerenauslese 2017 stammen von verschiedenen Terrassen-Weingärten in der gesamten Wachau. Im Vordergrund steht der elegante und präzise Charakter von Wachauer Prädikatsweinen.

## Rebsorte

Die Beerenauslese Terrassen ist eine Cuvée aus hauptsächlich Riesling sowie etwas Weissburgunder, Müller Thurgau und Gelber Muskateller. Riesling steht für die zarte Eleganz und Noblesse, Müller Thurgau für weitere Frische und Finesse, die Burgundersorte bringt Struktur und zusätzliche Komplexität und Gelber Muskateller sorgt für eine ausgeprägte Aromatik.

## Weinstil

Eine Beerenauslese muss mit mindestens 25° KMW (125° Öchsle) geerntet werden. Beerenauslesen sind eine rare und geschmacklich intensive edelsüße Weinspezialität mit konzentrierter Natursüße. Die jährliche Produktionsmenge ist sehr niedrig.

## Vinifizierung

Ausgewählte Wachauer Lagen wurden speziell für Süßweine bewirtschaftet und die Weingärten wurden mit Netzen vor Vogelfraß geschützt. Insbesondere der Riesling war perfekt für hochwertige Botrytis-Trauben geeignet. Entscheidend ist auch ein entsprechender Anteil von gesundem Traubenmaterial um Frucht und Präzision zu erhalten. Geerntet wurde händisch zwischen Mitte Oktober und Mitte November. Der Durchschnittsertrag betrug nur 1.500 kg/ha. Die kontrollierte Gärung und der Ausbau im Edelstahltank sorgten für Eleganz und Struktur.

## Weinbeschreibung

Intensives Strohgelb mit goldenen Reflexen; offen und ausgeprägt im Duft; kräftige Fruchtaromen, Waldblütenhonig, exotische Fruchtnoten, Physalis, Mango, Passionsfrucht, ein Hauch von Zitrus, und zarte Wiesenkräuter, sehr vielschichtig und tief; am Gaumen süß und sehr harmonisch, die erfrischende Säure balanciert den Wein perfekt aus, die Fruchtaromatik setzt sich fort; druckvoll, lebendig und sehr langanhaltend

## Genuss

Gut gekühlt bei rund 10C° passt diese Beerenauslese perfekt zu Pasteten, zur Gänseleber und zu leichten Nachspeisen. Ein Traum zum Kaiserschmarrn! Der Wein ist jetzt trinkreif und hat Potential für weitere 6 bis 8 Jahre der Lagerung.

- Gold | NÖ WEINPRÄMIERUNG
- 18 Punkte | GAULT MILLAU
- 5 Gläser | WEIN GUIDE ROT

**Alkohol:** 10,0% | **Säure:** 9,9‰ | **Restzucker:** 168,4g/l | 0,375l

3601 Dürnstein 107, Austria, Tel.: +43-(0)27 11-371 | Fax: +43-(0)27 11-371-13  
office@domaene-wachau.at | www.domaene-wachau.at

