



SCHLOSSGUT
HOHEN
BEILSTEIN

Bio-Weine

SÜSSWEIN

375ml

SILVANER TROCKENBEERENAUSLESE

REBSORTE

Silvaner

AROMATIK

Edelsüß | Waldhonig | Karamell | getrocknetes Steinobst

IN EIGENER SACHE

Um eine Trockenbeerenauslese gewinnen zu könne, braucht es blitzsauberes, sehr, sehr reifes Traubengut aus spätreifenden Trauben. Das Wetter muss dazu passen im Herbst: wenig Niederschlag, kein stürmisches Wetter, keine Fressfeinde wie Rehe, Wildschweine oder Vogelscharen die bei ihrem Zug gen Süden in die Weinberge einfallen.

Es braucht Geduld, Aufmerksamkeit, ab und an ein Stoßgebet an die himmlischen Bewohner, regelmäßiges Begehen des ausgewählten Weinbergs um alles in Augenschein zu nehmen. Und dann kommt er, der Augenblick... Der Blick durch das Refraktometer, wenn es die extrem hohe Süße (Oechsle-Grade) der Trauben sichtbar werden lässt.

BEGLEITER ZU...

Maronen-Crème-Brûlée | Crema Catalana | Mohnparfait | Mango-Himbeer-Kokos-Kuppel

TRINKTEMPERATUR

10 °C



GOLD
MUNDUS vini BIOFACH

selection
DAS GENUSSMAGAZIN

BERLINER GOLD

