



Beerenauslese »White«

Angerhof-Tschida

Das Prädikat Beerenauslese steht für natur süße Weine, die aus edelfaulen Beeren hergestellt werden. Hans Tschidas Beerenauslese kommt geschmacklich intensiv und mit 193,3 g Restzucker ausgereizt süß auf die Zunge. Trotzdem dieses enormen Wertes wirkt die Süße hier nicht dick, müde oder klebrig, sondern geschmeidig und fast schon belebend frisch. Süßweinkunst auf höchstem Niveau. Hier steht die konzentrierte Natursüße tiefgolden im Glas. Im Mund spielt er trotz seiner Süße fast zart mit seiner schmelzigen Pracht und seine straffe Säure macht ihn direkt und definiert in Wirkung und Struktur.

Vollreifes Lesegut und ein so warmes wie feuchtes und nebligtes Klima sind Voraussetzung für die Entstehung edelfauler Beeren. Sie müssen einzeln von Hand ausgelesen werden, ihre Ausbeute ist entsprechend gering und meist verläuft ihre Gärung wegen der hohen Zuckergradation sehr langsam. Das alles hat Hans Tschida routiniert im Griff, denn fast die gesamte Produktion seiner 25 Hektar Rebfläche geht in edelsüße Dessertweine.

Alkohol: 8,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 193,3 g/l

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Naturkork

Schwefel: Ja

0,38l

OEW20715



www.weinhalle.de