



Scheurebe

Trockenbeerenauslese, Burgenland, Kracher

Ein wahrer Kracher von Süsswein

Beschreibung:

Der Weinlaubenhof Kracher liegt im Seewinkel im österreichischen Burgenland. Dort, wo durch die Verdunstung am See, die Abendnebel und das warme pannonische Klima ständig feucht-warme Witterungswechsel vorherrschen, entsteht die Botrytis cinerea, die Grundlage für phantastische Süssweine wie Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen.

Aromenprofil:

Leuchtendes Goldgelb. Berausches Bouquet nach frischer Mirabellentarte und reifer Mango, dahinter Sultaninen, Pampelmuse, Reneklodenkompott und Safran. Am öligen Gaumen mit guter Balance und Finesse sowie hochreifem, fast sirupartigem Extrakt, wird von einer perfekt stützenden Frische getragen. Im nicht enden wollenden Finale Passionsfrucht, Vanillekipferl, Mandarinenöl und ein Touch Minze.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein als Begleiter zu diversen Süssspeisen und Kuchen wie Apfelstrudel, Crêpes oder Aprikosenkuchen. Ebenso hervorragend zu Blauschimmelkäse, Curry, süss-sauren Gerichten und Entenleberterrine.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von leichten Süssweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.

Herkunftsland:	Österreich
Subregion:	Burgenland
Produzent:	Burgenland
Ausbau:	26 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	11.0%
Rebsorte(n):	100% Scheurebe
Artikelnummer:	0467023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Scheurebe

Trockenbeerenauslese
Burgenland

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Scheurebe
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	26 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	11.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von leichten Süssweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.