

# 2022 Riesling Beerenauslese

Alkohol 12,0 vol. %  
Säure 9,1 g/l  
Restzucker 88,5 g/l



## Herkunft

Die Trauben für diesen Wein stammen aus der historischen Ried Woracziczky in der Gemeinde Leutschach. Der Opokboden auf dem sie wachsen - auch grauer Kalkmergel genannt, ein Gemisch aus Kalk und Lehm – entstand aus abgelagerten Meeressedimenten. Er verleiht dem Wein Tiefe, kraftvolle Substanz am Gaumen und eine prägnante Säure.

## Jahrgang 2022

Die Milde und Trockenheit des Winters reichte bis in den März. Der Austrieb der Reben setzte daher auch vergleichsweise spät mit Ende April ein. Gefolgt von einer frühen Blüte, welche durch tägliche Niederschläge begleitet wurde. Der heiße und trockene Sommer begünstigte die frühere Traubenreife, die durch die dezente Regenfälle Ende August ideal ergänzt wurde. Dadurch konnte die Lese etwas eher als im Vorjahr starten und wurde, unterbrochen von einer kurzen Regenphase, Anfang Oktober abgeschlossen. Eine etwas reduzierte Erntemenge brachte Trauben von exzellenter Qualität in den Keller. Der Jahrgang 2022 wird vielversprechend und erfreut uns schon jetzt mit seiner schönen Balance.

## Ausbau

Handlese.  
Spontanvergärung im Stahltank.

## Kostnotiz

Feine Aromen nach getrockneter Marille, weißen Blüten und Blütenhonig in der Nase, werden am Gaumen begleitet von exotischen Anklängen nach kandierter Mango, Grapefruit und Mandarinzesten. Die vibrierende Säure des Rieslings harmoniert perfekt mit der finessenreichen Süße dieses Weines und macht ihn zu einem ganz besonderen Geschmackserlebnis.

## Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12 °C  
Dieser Süßwein passt ausgezeichnet zu fruchtigen Desserts wie Marillentarte oder Mousse au Chocolat.

