

WEIN-INFO

EISWEIN 2008

WEINGEBIET

Villány Weingebiet, Südwest-Ungarn

LAGE

3 Hektar Welsch Riesling der Pillango Lage
Plateau

BODEN

Löss und Ton auf Kalkablagerungen

ANLAGE

Gepflanzt in 1992

Pflanzdichte: 3m x 1m

WEINLESE

Die Eisweinlese ging um 1 Uhr nachts bei frostigen Temperaturen los und dauerte zwei kalten Nächten (9-10. Januar 2009.)

ERTRAG: 6,75 hl/ 3 Ha

REBSORTEN: Welsch Riesling 100%

WEINBEREITUNG-REIFUNG

Für die Bereitung der edelsüßen Spezialität muss das Thermometer mindestens minus sieben Grad zeigen. Das in den Beeren enthaltene Wasser kristallisiert bei diesen Minusgraden größtenteils aus, nur der in den Trauben enthaltene Zucker bindet nicht kristallisiertes Wasser sowie die enthaltenen Fruchtsäuren.

Die Trauben müssen im gefrorenen Zustand gelesen und verarbeitet werden. Von der Kelter tropft dann nur der zuckersüße Saft, wobei wir 390 g/l Zuckergehalt gemessen haben.

Fassausbau dauerte nur einige Monate, um die fruchtige Charakter der Wein hervorzuheben.

ABGEFÜLLT: Juli 2009.

VERPACKUNG: Holzkiste / 375 ml Flasche

WEIN-ANALYTIK

Alkohol: 12,09 %

Säure: 7,57 g/l

Restzucker: 167,8 g/l

KONTAKT

Vylyan Weingut und Kellerei

Telefon: +36-72/579-721

Fax: +36-72/579-702

E-mail: shop@vylyan.hu

Adresse: H-7800 Kisharsány, Fekete-hegy,
UNGARN



CHEFWINZER: Istvan, Ipacs Szabó

KOSTNOTIZ

Den Eiswein macht nicht nur seine Seltenheit, sondern auch sein einzigartiger, unvergleichlicher Charakter so wertvoll. Dem Aszú gleich, ist der Eiswein das Ergebnis natürlicher Konzentration, wobei hier nicht die für einen Aszú typische Geschmackswelt der Botritis, sondern die unverwechselbare Fruchtigkeit dominiert. Sein Duft ist raffiniert und elegant, fast ein Parfum. (Lindenblütenhonig, Holunder- und duftende Traubenblüte). Seine eigene Geschmackswelt trägt Töne von Pfirsich und tropischen Früchten –Litschi, Mango und Ananas.

TRINKTEMPERATUR: 9-10 Grad

SPEISEEMPFEHLUNG

Hervorragender Begleiter festlicher Anlässe. Zum Abschluss eines Menüs verspricht er ein glanzvolles Finale, besonders zu fruchtigen Desserts oder Sorbets.

TRINKREIFE-LAGERUNG

Wir empfehlen diesen Wein für eine lange Flaschenreife.