



rivaner

beerenauslese
2020

Analytische Werte:

Alkoholgehalt: 14,5 % vol
Restzucker: 45,5 g/l
Säure: 6,3 g/l

Weinbeschreibung:

Leuchtendes, gelbgoldenes Farbbild; im Duft ätherische Fruchtpräsenz, mit wohljugendlicher Botrytis umgarnt, Honig und Honigmelone, reife, gelbe Frucht mit Kernobst und Steinobst, die bis in die Exotik reicht, ein elegisches Distichon öffnet sich orthonasal; kraftvolle Präsenz leitet den Gaumenpart ein, die wohldosierte Süße und der mächtige Alkohol ergeben eine Beerenauslese im „alten“ Gumpoldskirchner Stil, mit Kraft und Tiefgang, aber viel mehr Frucht und wohldosierte Finesse, wohlige Wärme, beachtlicher Tiefgang und trockenfruchtige Länge im Abgang, fulminantes Finish. Foie Gras verlangt nach dieser Beerenauslese!

Speisenempfehlungen:

Bei nicht zu opulenter Süße passend zu Blauschimmelkäse oder gebratener Gänseleber mit Apfelspalten.



WEINGÜTER
WAGRAM

W
WAGRAM

