WIJN INFORMATIE

Stiegelmar Beerenauslese

Land	Oostenrijk
Wijnstreek	Burgenland
Druivenras	Muskat Ottonel, Samling
Wijnhuis	Stiegelmar
Smaakprofiel	Zoet en zacht
Wijn en spijs	Zoete nagerechten
Jaargang	2023
Inhoud	375 ml
Alcoholgehalte	13%

Omschrijving

In de classificatiereeks staat de Beerenaulese boven de Auslese en onder de Trockenbeerenauslese. Een classificatie- of kwaliteitsnorm is niet gelijk aan kwaliteitswijn, maar meer in de zin van “waarderingsniveau”. De best gewaardeerde Beerenauslesen zijn relatief erg kostbaar, vandaar dat zij veelvuldig in een flessenmaat van 0,375 liter verkocht worden. Weingut Stiegelmar is al 4 generaties van de familie Stiegelmar, traditie gaat hier hand in hand met innovatieve ideeën van de jongere generaties. Zelden zulke mooie Oostenrijkse wijnen geproefd als van het familie bedrijf Stiegelmar. Het motto van de Stiegelmar familie is dat wijn een natuurproduct is en dat de wijn gemaakt wordt in de wijngaard. Je proeft de eenvoud en zuiverheid in hun wijnen. De druiven voor deze wijn komen van de Lüsswiese wijngaard, gelegen in de gemeente Podersdorf. Dit ligt in de directe omgeving van het Neusiedlr meer. De bodem wordt gekenmerkt door een lichte, zware zandgrond met een leemachtige ondergrond. De directe nabijheid van het meer schept ideale omstandigheden voor de vorming van edelrotting ofwel botrytis. De druiven muskat ottonel en sämling worden half november geoogst door selectieve handmatige pluk. De druiven worden met grote zorg verwerkt en vervolgens vindt er een gecontroleerde gisting plaats. Rijping vindt plaats in roestvrijstalen tanks, vervolgens wordt de wijn gebotteld. De wijn is helder strogeel met een vollere structuur. Het aroma is intense, complexe

nootmuskaat met een fijne botrytisgeur en tonen van honing en lychee. De wijn is heerlijk soepel, met een mooi samenspel van het zoet en zuur met een lange fruitige afdronk. Lekker bij foie gras of een blauwschimmelkaas. Het restzoet in deze wijn bedraagt 119 g/l en het zuur 7,1 g/l.