



WEINGUT MICHAEL AUER
HOHER WEG · A-2465 HÖFLEIN
OFFICE@WEINGUT-AUER.COM



WWW.WEINGUT-AUER.COM/SHOP/
EISWEIN



EISWEIN 2016

Die Trauben stammen aus der sichelförmigen Ried Scheibner, die nach Nordosten ausgerichtet ist. Die Reben gedeihen hier auf sandig-kiesigem Lehm Boden mit einem äußerst kalkreichen Untergrund. Besonders im Wurzelbereich ist der Aktivkalkgehalt hoch, was die Nährstoffaufnahme der Reben fördert. Der stetige Wind in diesem Weingarten sorgt dafür, dass die Beeren nach Regen schnell trocknen. In dieser Lage findet der Welschriesling optimale Wachstumsbedingungen.

Weindaten

SORTE Welschriesling	HERKUNFT Niederösterreich	BODEN Sandig und kiesiger Lehm Boden mit kalkreichem Unterboden
ERNT Selektion per Handlese	AUSBAU 2016	TRINKREIFE 2024-2050
ANALYSE Alk. 12,5 Vol.%, Zucker 136 g/l, Säure 7,1 g/l	GEBINDE 0,375 l	VERSCHLUSS Naturkork
	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 6 - 8 °C	

Ernte & Ausbau

Im Jahr 2016 war es am 31. Dezember, an Silvester, endlich soweit. Damit die Trauben bei der Ernte im Morgengrauen perfekt gefroren sind, müssen die Temperaturen schon am Vortag unter den Gefrierpunkt fallen. An diesem besonderen Tag war die ganze Familie im Weingarten im Einsatz – gerade für die Familie ist dieser große Aufwand jede Mühe wert. Die Vorstellung, dass unsere Kinder eines Tages mit 30 oder 40 Jahren diesen Eiswein genießen können, erfüllt uns mit Freude und ist unsere größte Motivation, dieses außergewöhnliche Produkt herzustellen.

Jahrgang 2016

Am 31. Dezember 2016, pünktlich zu Silvester, wurde einer der letzten großartigen Eisweinjahrgänge eingebracht. Mit idealen -12 °C war der Erntezeitpunkt perfekt gewählt – früh genug, um die Frische und die Säure zu bewahren, und spät genug, um die volle Konzentration der Aromen zu entfalten.

Der trockene Herbst spielte eine entscheidende Rolle: Er verhinderte eine zu starke Entwicklung der Edelfäule und sorgte für ideale Bedingungen. Das Ergebnis ist ein Eiswein mit beeindruckender Säurestruktur und Dichte, der dank seines außergewöhnlichen Lagerpotenzials ein echtes Meisterwerk des Jahrgangs 2016 ist.



ZUM WEBSHOP