



2025 Auslese Cuvée

Österreichischer Prädikatswein

Rebsorte	60 % Welschriesling 40% Chardonnay
Restsüße	90,7 g/l
Säure	5,7 g/l
Alkohol	10 %vol
Vinifikation	5 Monate im Stahltank gelagert.
Charakteristik	Ein helles Grüngelb mit glänzenden Reflexen fängt das Licht ein – ein erster Hinweis auf die Frische dieses Weins. Beim ersten Duft entfalten sich intensive Aromen von saftigem Pfirsich und reifer Marille, begleitet von einer feinen Note Babybanane. Am Gaumen zeigt er noch mehr Facetten: exotische Fruchtnoten von weißem Pfirsich, unreifer Mango und einem Hauch Lychee sorgen für Spannung.
Speisenempfehlung	Perfekt zu fruchtigen Desserts mit Vanilleeis, aromatischen asiatischen Gerichten mit feiner Schärfe wie Pad Thai oder scharf angebratenen Garnelen – ebenso ein wunderbarer Begleiter zu Ziegenfrischkäse oder Camembert.
Trinktemperatur	10–12°C
Nährwerte	409 kJ / 98 kcal in 100ml