



Grüner Veltliner Eiswein

Vuosikerta; 2015

Alue; **Burgenland**

Rypäle; Grüner Veltliner

Alkoholi; 10,8 %

Väri; **kullankeltainen**

Tuoksu; raikas täyteläinen, elegantti

Maku; **Raikas, mehukas, miellyttävä. Makeus ei korostu liikaa, hapot ja makeus hyvin tasapainossa. Tyylikäs.**

Tarjoilulämpötila; 10 °C

Ikääntymispotentiaali; 10-20 vuotta

Ruokasuositus; **sellaisenaan loistavaa, sopii myös useimmille makeille jälkiruoille**

Neusiedlerseen kaakkoispuolella sijaitsevan Illmitzin kylän lähistöllä kasvavat kaikki rypäleet. Tuo järvi lähellä Unkarin rajaa tuottaa upean jalohomeen rypäleisiinsä. Rosenhofin sydän on jälkiruokaviineissä, joiden valmistamiseen he ovat perehtyneet. Mottona on "Der süßwein - der saft der Götter"; eli vapaasti käännettynä "makea viini on jumalten juomaa".

Rypäleet on kerätty -7 asteen pikkupakkasessa.



Waiting for the ice wine is always an anxious time. For us this means watching the weather very closely. When will temperatures fall to -7°C ? Ice wines are always harvested at a temperature of at least -7°C because the grapes must be frozen through. As a result the harvest usually takes place on starlit nights when it gets really cold. Quick decisions and spontaneity are therefore vital. The amount of wine is small because only the essence is pressed out of the grapes. The result is a highly concentrated wine with powerful acidity, an ideal counterpart to its intense sweetness.

Ice Wine
A Hot Tip