



2008 WELSCHRIESLING VOGELSSANG

Weinbeschreibung:

LEICHTER FRISCHER SOMMERWEIN, SPRITZIG, FRUCHTIG, TROCKEN, APFEL-ZITRUS AROMA IN DER NASE, FRUCHTIGER JUNGER CHARME

Der Welschriesling ist bei uns im Weinsortiment immer der leichte, fruchtig knackige, unkomplizierte Weißwein. Die jahrhundertealte Weingartenriede „Vogelsang“ ist auf einem leichten Hügel gelegen, dort wo der Blick auf den Neusiedlersee am schönsten ist. Der Boden besteht aus lehmigem Leithakalk mit kristalliner Gesteine, Gneis und Schotter. Eine klare feine Linie im Geschmack und die Fruchtigkeit sind uns hierbei am wichtigsten. Die Sorte Welschriesling ist nicht verwandt mit dem Rheinriesling. Für viele Anlässe oder als Speisebegleiter bestens geeignet. Spaß und Trinkfreude ist die Stärke. Wegen der Frucht und Frische am besten jung zu trinken in den ersten 1-2 Jahren.

trocken, 0,75 l Flasche, alc. 12 % vol, Optimale Trinktemperatur: ca. 10-12 °C



2008 GRÜNER VELTLINER GERTBERG

Weinbeschreibung:

PFEFFRIG, WÜRZIG, FEINES AROMA NACH GRÜNEN ÄPFELN, LEICHT UND LEBENDIG, FEIN STRUKTURIERT, FINESSENREICH

Unser Grüner Veltliner ist gewachsen in der hunderte Jahre alten Lage Gertberg. Kristalline Gesteine, Quarz, Löss und ein mineralisches Leithakalksediment bildet die Grundlage. Der mineralische Boden und die etwas höhere Lage sind ideale Voraussetzungen für die Entstehung eines markanten und qualitativ sehr guten Grünen Veltliners mit einer sehr würzigen, pfeffrigen Art. Grüner Veltliner ist die wichtigste Sorte in Österreich. Bewahrung des biologischen Gleichgewichtes im Weingarten, vollreife Trauben bei der Lese und eine kühle Vergärung sind uns bei dieser Sorte sehr wichtig. Eher leichter ausgebaut, die Frucht und das sortentypische in den Vordergrund gestellt.

trocken, 0,75 l Flasche, alc. 12,5 % vol, Optimale Trinktemperatur: ca. 10-12 °C



2008 PINOT BLANC ALTE REBEN

Weinbeschreibung:

FEINES BURGUNDERBUKETT, ERINNERT AN BIRNEN, JUGENDLICH UND AUSGEWOGEN IM GESCHMACK, ELEGANTE FRUCHT, VIELSCHICHTIG

Die über 45 Jahre alten Reben sind tief im Boden verwurzelt und können so von unteren Bodenschichten das Beste aufnehmen. Der Wein bekommt durch den kalkreichen, schottrigen Boden mit verwittertem Schiefer und Quarz den fruchtigen, vollen und kräftigen Charakter. Unser Pinot blanc (Weißburgunder) erbringt immer sehr vielschichtige, kräftige und volle Burgunder mit einer sehr feinen Struktur. Ausgereifte und vollreife Trauben und die alte Rebstöcke sind die Grundsäulen für die hohe Qualität. Für viele Anlässe oder als Speisebegleiter bestens geeignet. Spaß und Trinkfreude ist die Stärke.

trocken, 0,75 l Flasche, alc. 13,5 % vol, Optimale Trinktemperatur: 10-12 °C



2008 CHARDONNAY VOM MUSCHELKALK

Weinbeschreibung:

MINERALISCH, GELBE, REIFE FRÜCHTE, KRÄFTIGER, HARMONISCH AUSTRUCKSVOLLER, FEINGLIEDRIGER CHARAKTER, EINDRUCKSVOLL

Die tausende Jahre alte Weingartenriede westlich von Rust wo diese Reben wachsen ist vor ca. 16 Mio. Jahren entstanden als ein Riff des Urmeeres. Muschelkalk, kristalliner Gneis, Quarz und Schotter geben dem Wein den sehr mineralischen, fruchtigen, kräftigen und einzigartigen Charakter. Der Korallenriffboden ergibt ideal Bedingungen für die Reben zur Ausbildung sehr filigraner Weine. Chardonnay ist schon seit über 100 Jahren in Rust heimisch und ist sehr gut angepasst an das Klima und die Gegebenheiten. Vollreife Trauben, niedriger Ertrag, sehr naturnahe Bewirtschaftung geben dem Wein die Kraft und Ausgeglichenheit.

trocken, 0,75 l Flasche, alc. 13,5 % vol, Optimale Trinktemperatur: 10-12 °C



2008 SAUVIGNON BLANC HÜGELLAND

Weinbeschreibung:

HOLUNDERBLÜTEN-ZITRUSAROMEN BEGLEITET VON REIFEN FRÜCHTEN WIE STACHELBEEREN, ATTRAKTIVER CHARME,

Die sonnigen Südosthänge des Hügellands rund um Rust zählen zu den traditionsreichsten und besten Weingärten in Österreich. Die Lage mit unserem Sauvignon blanc liegt auf dem Hügelland westlich von Rust. Die Sorte ist schon lange in Rust heimisch. Der Boden besteht aus einem Leithakalksediment mit kristallinen Gesteinen, Löss und verwittertem Schotter. Der mineralische Boden und die etwas höhere Lage sind ideale Voraussetzungen für die Entstehung eines markanten und qualitativ sehr guten Sauvignon blancs. Die fruchtig erfrischende aromatische Art und der harmonische Geschmack prägen diesen Wein.

trocken, 0,75 l Flasche, alc. 13 % vol, Optimale Trinktemperatur: 10-12 °C



2008 MUSKAT OTTONEL KRÄFTN

Weinbeschreibung:

FRISCH, LEBENDIG, AROMATISCHE REIZVOLLE MUSKATFRUCHT, WEICH MIT WUNDERVOLL BEGLEITENDEM DUFT, EXOTISCHE FRUCHT

Muskat ottonel ist die typische und traditionelle Muskatsorte im Burgenland. Eine sehr alte österreichische Sorte. Der Boden besteht aus einem Leithakalksediment mit kristallinen Gesteinen, Quarz und Löss. Der sehr aromatisch traubige Duft begleitet auch den Geschmack. Volle Traubenreife und kühle Vergärung bringen dieses typische Muskataroma zustande. Das pannonische Klima und das besondere Mikroklima in Rust fördern die Reife der Trauben wie an nur ganz wenigen Punkten in Österreich. Spaß und Trinkfreude ist die Stärke. Wegen der Frucht und Frische am besten jung zu trinken in den ersten 1-2 Jahren.

trocken, 0,75 l Flasche, alc. 12,5 % vol, Optimale Trinktemperatur: 10-12 °C



2008 NEUBURGER ALTE REBEN

Weinbeschreibung:

FEINE FRUCHTELEMENTE, MANDEL-QUITTE, AUSGEWOGEN UND LEBENDIG, JUGENDLICH, FRISCH, HARMONISCH, REIZVOLL

Neuburger ist eine alte österreichische Rebsorte. Meistens leicht nussig und Burgunderartig. In diesem Weingarten stehen über 40-jährige Reben die schon sehr tief im Unterboden verwurzelt sind. Der Wein bekommt durch den kalkreichen, schottrigen Boden mit verwittertem Schiefer und Quarz den fruchtigen, vollen und kräftigen Charakter. Die Restsüße des Weines gibt ihm eine schöne Balance und Harmonie. Die fruchtige Art und der harmonische Geschmack kennzeichnen diesen Wein. Interessant, toller Geschmack, ganz eigener Stil.

halbtrocken, 0,75 l Flasche, alc. 13 % vol, Optimale Trinktemperatur: 10-12 °C



2008 ROSÈ ZWIEGELT

HIMBEER - ERDBEERDUFT, ERFRISCHENDER, TRAUBIGER GESCHMACK, JUGENDLICH, CHARMANT UND LEBENDIG

Unser Rosè ist ein typischer Allrounder. Der ideale Begleiter zu vielen Anlässen. Die Zweigelt Trauben wurden sofort gepresst, dadurch entsteht die helle rosa- Lachs Farbe dieses Rosès.

Fruchtig, frisch duftend nach vielen verschiedenen roten Früchten und zart würzig. Diese Reben stehen auf einen Lehmboden mit verwittertem Glimmerschieferanteil. Unser Rosè bekommt durch die Restsüße ein runderes Geschmacksbild, Balance und Harmonie. Für viele Anlässe oder als Speisebegleiter bestens geeignet. Wegen der Frucht und Frische am besten jung zu trinken in den ersten 1-2 Jahren. Spaß und Trinkfreude ist die Stärke.

halbtrocken, 0,75 l Flasche, alc. 13 % vol, Optimale Trinktemperatur: 10-12 °C



2008 PINOT BLANC SPÄTLESE

Weinbeschreibung:

GANZER OBSTKORB IN DER NASE, FRISCHES KERNOBST, VERFÜHRERISCHE SÜSSE, WEICH UND LEBENDIG, EINDRUCKSVOLL

Während im Herbst das Land recht schnell auskühlt, speichert das Wasser die Wärme. Diese wird wieder an die umliegenden Rebflächen abgegeben und so können alle Sorte ein ideale Reife der Trauben erlangen. Die Spätlesen sind aus vollreifen Trauben gekeltert wo durch die natürliche Restsüße ein leicht süßer fruchtiger Weinstil angestrebt wird. Die Pinot blanc Spätlese bekommt durch den kalkreichen, schottrigen Boden mit verwittertem Schiefer und Quarz den fruchtigen, schmeichelnden harmonischen Charakter. Die natürliche Restsüße des Weines gibt ihm eine schöne Balance und Harmonie.

süß, 0,75 l Flasche, alc. 10,5 % vol, Optimale Trinktemperatur: 10-12 °C



2008 MUSKAT OTTONEL SPÄTLESE

Weinbeschreibung:

ATTRAKTIVE MUSKATNOTE, PASSIONSFRUCHTANKLÄNGE, SEHR BALANCIERT MIT GUT BEGLEITENDER FRUCHT

Die vollreifen, spät gelesene Muskat Trauben erbringen jedes Jahr eine ausdrucksstarke, typische Muskat ottonel Spätlese. Eine kühle Vergärung erhält das sortentypische Bukett. Die Spätlesen sind aus vollreifen Trauben gekeltert wo durch die natürliche Restsüße ein leicht süßer fruchtiger Weinstil angestrebt wird. Die Muskat ottonel Spätlese bekommt durch den kalkreichen, schottrigen Boden mit verwittertem Schiefer und Quarz den fruchtigen, schmeichelnden harmonischen Charakter. Die natürliche Restsüße des Weines gibt ihm eine schöne Balance und Harmonie.

süß, 0,75 l Flasche, alc. 10,5 % vol, Optimale Trinktemperatur: 10-12 °C



2008 GEWÜRZTRAMINER SPÄTLESE

Weinbeschreibung:

ZARTE ROSENNOTEN, BEGLEITET VON FEINEN GEWÜRZEN UND VERFÜHRERISCHER SÜSSE, WEICH UND FÜLLIG

Eine der ältesten Kulturrebsorten auf der Welt überhaupt ist Gewürztraminer. Vollreife, spät gelesene Trauben ergeben diese vielschichtige, aromatische filigrane Gewürztraminer Spätlese. Der Boden ist schottrig mit feinen Steinen und mit sandigen Lehmantteilen. Die natürliche Restsüße des Weines gibt ihm einen wundervollen Charakter welcher unterstützt wird durch den charakteristischen, aromatischen Rosenduft. Für viele Anlässe oder als Speisebegleiter bestens geeignet. Gelegenheiten gibt es viele wie z.B. als Aperitif, zu den verschiedensten Desserts mit Schokolade, Eis oder Mehlspeisen, zur asiatischen Küche, Käse, Obst, Salate oder saure Speisen.....

süß, 0,75 l Flasche, alc. 10,5 % vol, Optimale Trinktemperatur: 10-12 °C



2005 AUSLESE CUVÉE

Weinbeschreibung:

FRUCHTAROMATIK DES SPÄTHERBSTES, KAREMEL, GANZE DÖRROBST-PALETTE, VERWÖHNENDES GESCHMACKSSPIEL

Diese bezaubernde Auslese Cuvée wurde aus den drei Sorten Welschriesling, Pinot blanc und Chardonnay gekeltert. Die beiden Burgundersorten bringen die Cremigkeit und Fülle in den Wein ein, der Welschriesling die Frische und Duftigkeit. Die Trauben waren mit dem Edelpilz Botrytis cinerea befallen und wurden einige Wochen nach der normalen Ernte gelesen. Der Einstieg in das süße Segment in unserem Sortiment.

süß, 0,75 l Flasche, alc. 12,5 % vol, Optimale Trinktemperatur: 10-12 °C



2007 **BLAUFRÄNKISCH KRÄFTN**

Weinbeschreibung:

DOMINANTE HERZKIRSCH- UND ZWETSCHKENAROMATIK, WÜRZIGER CHARAKTER, SAMTIG, VOLLER KRÄFTIGER KÖRPER, HARMONISCH

Blaufränkisch ist die wichtigste Rotweinsorte in unserer Region. Ein Klassiker in unserem Sortiment. Schon im Mittelalter bezeichnete man die besten Rotweinstöcke als „Fränkische“. Sehr würzig, pfeffrig und fruchtige Aromen nach Kirsche und Brombeere. Ausgebaut und gereift ein Jahr im großen Holzfass. Der Boden der Riede „Kräftn“ ist ein schwerer Lehmboden mit einem Kalksediment im Unterboden. Durch den Kalk wird die Fruchtigkeit gefördert der schwere Boden trägt zur Fülle bei. Die idealen Bodenverhältnisse, niedriger Ertrag, Arbeit mit der Natur im Weingarten und langsame Reifung ergeben jedes Jahr einen tollen Blaufränkisch. Spaß und Trinkfreude ist die Stärke.

trocken, 0,75 l Flasche, alc. 13,5 % vol, Optimale Trinktemperatur: 16-18 °C



2007 **ZWEIFELT SCHAFFGRUBE**

Weinbeschreibung:

BROMBEERE UND SCHWARZE FRUCHTAROMATIK, KOMPLEXE STRUKTUR, SAMTIGES TANNIN, WUNDERVOLLE FRUCHT, HARMONISCH

Vollreife Trauben und ein intaktes biologisches Gleichgewicht im Weingarten ergeben einen sehr samtigen, harmonischen und kräftigen Zweigelt. Ein Klassiker in unserem Sortiment. Zweigelt ist eine der wichtigsten Rotweinsorten in unserer Region. Sehr würzige und fruchtige Aromen nach Kirsche und Brombeere. Ausgebaut und gereift ein Jahr im großen Holzfässern. Der Boden ist ein schwerer Lehmboden mit einem Kalksediment im Unterboden. Durch den Kalk wird das Aroma gefördert der schwere Boden trägt zur Fülle bei. Gneis, feiner Schotter und Schiefer geben dem Wein zusätzliche Feinheit und Raffinesse.

trocken, 0,75 l Flasche, alc. 13,5 % vol, Optimale Trinktemperatur: 16-18 °C



2006 **PINOT NOIR SCHAFFGRUBE**

Weinbeschreibung:

TYPISCHE BURGUNDERFRUCHTAROMATIK, FEINGLIEDRIG, PREISELBEERAROMA, WEICHER UND KRÄFTIGER CHARAKTER

Unsere alten Pinot noir Stöcke ermöglichen jedes Jahr einen sehr weichen, samtigen, kräftigen Pinot noir. Der Pinot noir überzeugt mit der sortentypische Burgunderfrucht, der eleganten Art und den feinen, harmonische Geschmack. Uns ist wichtig dass er sich klar unterscheidet von allen anderen Rotweinen im Sortiment durch seine zarte samtige Struktur. Die Weingartenriede „Schafgrube“ mit dem Lehmboden auf Kalkuntergrund mit verwittertem Urgestein ermöglicht jedes Jahr einen sehr eigenständigen und einzigartigen Pinot noir. Der Wein reift 12 Monate im großen Holzfass. Ein idealer Begleiter zu vielen Anlässen.

trocken, 0,75 l Flasche, alc. 13,5 % vol, Optimale Trinktemperatur: 16-18 °C



2007 CABERNET SAUVIGNON SELECTION

Weinbeschreibung:

JOHANNISBEER, KAFFEE, FEINE GEWÜRZE, EXTRAKTREICH, BREITER, VOLLER KÖRPER, HARMONISCH IM GESCHMACK, TIEFGRÜNDIG

Sehr unterschiedlicher Boden im Oberboden Lehm mit kristallen und etwas Schotter und Quarz. Im Unterboden ein Kalksediment mit Sandstein und Granit. Perfekte Cabernet Bedingungen. Vollreife Traube, sehr späte Lese, alte Reben und ein biologisches Gleichgewicht tragen zusätzlich zu Charakter und Qualität bei. Ausgebaut in Barriques für 12 Monate. Die besten Fässer werden genommen. Sonnenscheinstunden, die weit über dem österreichischen Durchschnitt liegen und der besondere Boden bieten ideale Bedingungen für einen körperreichen Cabernet Sauvignon mit eindrucksvollem Charakter und burgenländischer Herkunft.

trocken, 0,75 l Flasche, alc. 14 % vol, Optimale Trinktemperatur: 16-18 °C



2006 URBARIAL

Weinbeschreibung:

REIFE DUNKLE FRÜCHTE IN DER NASE, BROMBEERE, HARMONISCH, RUND, VOLL, KÖRPERREICH UND DICHT, FINESSENREICH

„Urbarial“ ist die umgangssprachliche Bezeichnung der Weingartenriede von den Einheimischen. Wer jemals den Blick von der Lage Urbarial hinunter zu den Ruster Weingärten schweifen ließ, der merkt hier ist etwas Besonderes in dieser klein strukturierten Landschaft. Der Wein ist eine Cuvée aus Zweigelt, Merlot und Pinot noir und reifte 18 Monate in kleinen Eichenholzfässern. Durch das heiße, trockene pannonische Klima, die handwerkliche Bearbeitung und die Nähe zum Neusiedlersee bekommt der Wein Charakter und Persönlichkeit. Ein mineralischer Lehmboden mit feinem Schotter und Quarz bildet die Grundlage.

trocken, 0,75 l Flasche, alc. 13,5 % vol, Optimale Trinktemperatur: 16-18 °C



2006 LAN 1

Weinbeschreibung:

DUNKLE BEEREN UND RÖSTAROMEN, EXTRAKTVOLL, SPANNENDES GESCHMACKSSPIEL, VOLL UND HARMONISCH

Der LAN 1 ist eine Cuvée aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Pinot noir. Der Name steht für Landauer 1, einen sehr kräftigen und vollen Wein. Der Wein reifte 18 Monate in kleinen Eichenholzfässern davon wurden die besten Fässer ausgewählt. Sonnenscheinstunden, die weit über dem österreichischen Durchschnitt liegen und der besondere Boden bieten ideale Bedingungen für eine körperreiche und Dichte Cuvée mit eindrucksvollem Charakter und burgenländischer Herkunft. Ein herausragender Wein mit Entwicklungspotential der trotz seines Körpers und der Kraft durch seine Feinheit und Harmonie begeistert.

trocken, 0,75 l Flasche, alc. 14 % vol, Optimale Trinktemperatur: 16-18 °C



1999 BEERENAUSLESE CUVÉE

Weinbeschreibung:

ZARTE EXOTISCHE ANANASNOTE BEGLETET VON EINER FRUCHT NACH MELONE UND HONIG, AUSGEWOGENES SÜSSE-SÄURE SPIEL,

Der Neusiedlersee mit seiner großen Wasserfläche hat einen entscheidenden Einfluss auf das Klima und den Weinbau in Rust. Zur Zeit der Vollreife der Trauben ziehen Nebelschwaden über die Weingärten. Die hohe Luftfeuchtigkeit begünstigt den Edelpilz Botrytis Cinerea, der die Schalen der Beeren perforiert. Die Sonne der letzten Herbsttage trocknet die Beeren aus und verleiht den edelsüßen Weinen ihre sagenhafte Konzentration von Zucker, Säure und Aromastoffen. Die handverlesenen Trauben der Sorten Welschriesling und Pinot blanc verleihen diesem bezaubernden Süßwein Frucht und Konzentration. Für viele Anlässe oder als Speisebegleiter bestens geeignet.

süß, 0,5 l Flasche, alc. 12 % vol, Optimale Trinktemperatur: 10-12 °C



2005 BEERENAUSLESE ZWEIFELT

Weinbeschreibung:

DÖRROBST IN DER NASE, ZWETSCHKE, MARMELADE, VERFÜHRERISCHE SÜSSE, GESCHMEIDIGER UND VOLL

Hergestellt aus Rosinen und zusammengeschrumpften Beeren der Rebsorte Zweigelt. Vom Weintyp her kein Rotweinstil mehr sondern ein Edelsüßwein. Der Wein bezaubert im Aroma nach Marmelade und Pflaumen, sehr harmonischer Geschmack. Geerntet ca. 4 Woche nach der normalen Lese. Der Wein begeistert durch seine Lebendigkeit, Frische und Fruchtigkeit. Durch den Edelpilz (Botrytis cinerea) verdunstet das Wasser in der Beere, eine Zusammenschumpfung und Rosinenbildung erfolgt und dadurch entsteht die Zuckerkonzentration. Man findet sehr selten rote Edelsüßweine. Etwas Besonderes und eine Rarität.

süß, 0,5 l Flasche, alc. 12 % vol, Optimale Trinktemperatur: 10-12 °C



2003 EISWEIN CUVÉE

Weinbeschreibung:

ZARTE EXOTISCHE ANANASNOTE BEGLETET VON EINER FRUCHT NACH MELONE UND HONIG, AUSGEWOGENES SÜSSE-SÄURE SPIEL,

Die handverlesenen Trauben für den Eiswein werden in gefrorenen Zustand geerntet und gepresst bei mindestens - 7 ° Celsius. Bei dieser Temperatur ist das Wasser in den Trauben gefroren und dadurch bekommt man beim pressen eine hohe Konzentration an Zucker und Inhaltsstoffen. Der Eiswein wurde aus Furmint Trauben gewonnen. Gelesen wurde Mitte Dezember beim ersten tiefen Kälteeinbruch. Die Eisweinproduktion ist vom Wetter her sehr risikoreich und aufwendig. Der Eiswein bezaubert durch seine vielschichtige feingliedrige Struktur, der Frucht und Aromatik und dem Zucker-Säure Spiel im Geschmack.

süß, 0,5 l Flasche, alc. 12 % vol, Optimale Trinktemperatur: 10-12 °C



2006 RUSTER AUSBRUCH CUVÉE ESSENZ

Weinbeschreibung:

FEINGLIEDRIG, VIELSCHICHTIG, SCHMEICHELNDE SÜSSE AUSGEWOGENES SÜSSE-SÄURE SPIEL, EINDRUCKSVOLL

Ruster Ausbruch wird seit mindestens 600 Jahren in Rust hergestellt. Rosinen und zusammengeschrumpfte Beeren werden gelesen. Das Wasser in der Beere verdunstet durch die Einwirkung des Edelschimmels und der Inhalt wird konzentriert. Aus den besten Rieden und den Rosinen der einzelnen Sorten werden unsere Ruster Ausbruch gekeltert. Die handverlesenen Trauben der Sorten Welschriesling und Pinot blanc verleihen diesem bezaubernden Süßwein Frucht und Konzentration. Begleitideen: als Aperitif, zu Desserts wie Schokolade, Eis, oder Mehlspeisen, zu Käse, Obst, Kaffee oder zur Gänseleber .

süß, 0,375 l Flasche, alc. 11 % vol, Optimale Trinktemperatur: 10-12 °C



2000 RUSTER AUSBRUCH CUVÉE

Weinbeschreibung:

ZARTE EXOTISCHE ANANASNOTE BEGLETET VON EINER FRUCHT NACH MELONE UND HONIG, AUSGEWOGENES SÜSSE-SÄURE SPIEL,

Ruster Ausbruch ist eine Primadonna unter den Weinen. Der Wein braucht Zeit, um seine Finesse zu entfalten. Nach Jahren der Reife besticht er durch die Fülle von Aromen, die feine fruchtige Säure und die edle Süße. Soviel Zeit der Wein zu Reifen braucht, soviel hat er auch beim Genuss verdient. Begleitideen: als Aperitif, zu Desserts wie Schokolade, Eis, oder Mehlspeisen, zu Käse, Obst, Kaffee oder zur Gänseleber. Die handverlesenen Trauben der Sorten Welschriesling und Pinot blanc verleihen diesem bezaubernden Süßwein Frucht und Konzentration.

Süß, 0,375 l Flasche, alc. 13,5 % vol, Optimale Trinktemperatur: 10-12 °C



1995 RUSTER AUSBRUCH CUVÉE ESSENZ

Weinbeschreibung:

KARAMEL BEGLETET VON EINER FRUCHT NACH VANNILE UND HONIG, AUSGEWOGENES SÜSSE-SÄURE SPIEL, EINDRUCKSVOLL

Das Wort „Ausbruch“ entstand vom Wort „Ausbrechen, Heraussuchen“ der Trockenbeeren und Rosinen bei der Lese. Ausbruch ist bei uns die höchste Qualitätstufe. Die handverlesenen Trauben der Sorten Welschriesling und Pinot blanc verleihen diesem bezaubernden Süßwein Frucht und Konzentration.

Von der Produktionsmethode her ähnlich wie eine Trockenbeerenauslese.

Begleitideen: als Aperitif, zu Desserts wie Schokolade, Eis, oder Mehlspeisen, zu Käse, Obst, Kaffee oder zur Gänseleber .

süß, 0,375 l Flasche, alc. 13,5 % vol, Optimale Trinktemperatur: 10-12 °C