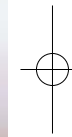
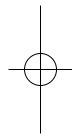


Die Vielfalt des Süßweins



Burgenländisches
Prädikatswein
Forum

Prädikatsweinforum



Die Vielfalt des burgenländischen Süßweins ist durch das spezielle Mikroklima um den Neusiedlersee und die die vielen Sonnenstunden geprägt. Die idealen Bedingungen führen zur Ausbildung der Edelfäulnis „Botrytis cinerea“, die für die Mehrheit der Süßweine erforderlich ist. Das Burgenländische Prädikatsweinforum selektioniert in einer strengen Blindverkostung die höchsten Qualitäten der aktuellen Jahrgänge. In allen Kategorien der Süßweine wurde die ausgeprägte Frucht, die lebendige und trinkfreudige Struktur am Gaumen sowie das balancierte Frucht-Säure-Süße-Spiel als höchstes Qualitätskriterium gewertet. Die Süßweine sind exzellente Speisenbegleiter. Von fruchtigen Desserts über Käsevariationen bis hin zur asiatischen Küche harmonieren diese ausgezeichneten Qualitäten. Die Langlebigkeit der Weine macht diese goldenen Juwelen zu wertvollen und einzigartigen Geschenken.

Spätlese / Auslese

Eine besonders wichtige Kategorie! Zum einen kann diese Prädikatsweinstufe jedes Jahr erzeugt werden, zum anderen bietet sie ein sensationelles Preis/Leistungs-Verhältnis.

Dieser Weinstil erlaubt darüber, hinaus besonders aromatische, fruchtige Weine mit eleganter Textur und einem verführischen Frucht-Säurespiel zu genießen. Die besten Vertreter dieser Kategorie überzeugen mit einer klaren Fruchtaromatik und perfekter Balance am Gaumen.



5

Speiseempfehlungen: Strudel, asiatische Küche, Pasteten, Terrinen und junger Hartkäse.

Im Kaffeehaus & in der Konditorei: Apfel- & Topfenstrudel, Buchteln, Cremeschnitte.



Kim Sohyi (Kim Kocht) - Traminer, Scheurebe und Muskat Ottonel sind eine ideale Ergänzung zu Chili, Ingwer, Koriander und Curry – perfekt zur asiatischen Küche!

Beerenauslese

Wie bei den Spätlesen & Auslesen gilt auch hier die Zielsetzung, durch aromatische Rebsorten oder Cuvées ein feines Fruchtspiel zu erzielen. Der Gehalt des Weins wird bei diesem Stil durch Fülle und Dichte sowie lebendige Textur am Gaumen bestimmt. Der Abgang wird durch eine elegante Fruchtsüße abgerundet.



Speiseempfehlungen: Pasteten & Gänselebervariationen, Crème Brûlée, Fruchtdesserts, Marillen- & Zwetschkenknödel, gereifter Bergkäse.

Im Kaffeehaus & in der Konditorei: Eis- und Sorbetvariationen, Fruchtschnitten (saisonal), Buchteln.



Heinz Reitbauer (Steirereck) - Elegante Beerenauslesen ergänzen mit ihrer Fruchtfülle feine Pasteten & Gänselebervariationen.

Ausbruch & Trockenbeerenauslese

In dieser Konzentrationsstufe findet man erstmals neben verschiedenen Dörrobstnuancen einen Hauch von Botrytis.

Die zart-rauchigen Honignoten sind ein Indiz für die enorme Konzentration durch die Edelfäulnis. Ein höherer Alkoholgehalt und die animierende fruchtige Struktur gelten als „typisch“ für den Ruster Ausbruch. Die höchste Fruchtkonzentration findet man bei Trockenbeerenauslesen (Tba).

Tiefe Fruchtaromen, Honig und eine präsenste Restsüße werden durch ein feines Säurespiel balanciert.



Speiseempfehlungen: Birnendesserts, Topfenschmarrn mit Frucht, Blauschimmelkäse.

Im Kaffeehaus & in der Konditorei: Crème Caramel, Esterhazytorte, fruchtige Biskuitroulade.

Tösch & Huber (Nyikospark) - Gereifte Ausbrüche & Tba's unterstreichen mit Ihren Karamellnoten gehaltvolle Frucht-desserts & karamellisierte / kandierte Frucht-desserts.



Stroh- & Schilfwein

Werden aus Beeren gewonnen, die mindestens 3 Monate auf Stroh bzw. Schilfmatten gelagert werden. Durch die natürliche Konzentration gleichen diese Weine eher einer Beerenauslese und überzeugen mit reifer Frucht und großartiger Fruchtbalance.

Besonderheiten sind Stroh- & Schilfweine aus Rotweitrauben, da neben der reifen dunklen Beerenfrucht auch ein samtiger Tannin-kern die Weine charakterisiert.

Speiseempfehlungen: Frucht- & Schoko-
desserts, Käsevariationen.

Im Kaffeehaus & in der Konditorei:
Sachertorte, Marmorkuchen



11

Eiswein

Erfordert bei der Erzeugung Geduld und Risikobereitschaft der Winzer. Nach mehreren Frostnächten müssen die Trauben bei einer Temperatur unter minus 7 Grad Celsius gelesen werden. Die Trauben werden in gefrorenem Zustand gepresst, und der gewonnene Most brilliert durch das feine Spiel von Frucht, Säure und Süße.

Speiseempfehlungen: Exotische & rotbeerige Fruchtvariationen wie Soufflé, Fruchtmark, Sorbet & Früchte pur.

Im Kaffeehaus & in der Konditorei: Fruchtsalate, Zitronencreme.

Wichtigste Prädikatsweinsorten

Welschriesling

Hauptsorte des Burgenlandes. Findet man in jeder Prädikatsweinstufe - von Spätlese bis Trockenbeerenauslese.

Weinstil: aromatisch-fruchtig und fein strukturierter Süßwein.
Aromatik: reife Frucht und intensive Birnenaromen.

Pinot Blanc / Chardonnay

Durch das feine Säurespiel eignen sich beide nicht nur zu finessenreichen trockenem Weißweinen, sondern sind auch exzellente Prädikatsweinsorten.

Weinstil: aromatische, gut strukturierte Süßweine.
Aromatik: Dörrobstaromen, rauchige Noten.

Scheurebe / Sämling 88

Intensive, exotische Aromen.

Weinstil: aromaintensive Süßweine.
Aromatik: exotische Fruchtnoten, Lychee, Mango,...

Traminer

Eine der ältesten und edelsten Rebsorten.

Weinstil: gehaltvoller, balancierter Süßwein.
Aromatik: Rosenholz, Honig, florale Noten.

Muskat Ottonel

Geheimtipp für Prädikatsweine.

Weinstil: ausgewogener, aromatischer Süßwein.
Aromatik: Muskatnuss, Zimt, Anisnoten.

Cuvées

Durch die Kombination von zwei oder mehreren Rebsorten komponiert der Winzer ein individuelles und unvergleichliches Geschmacksbild.

Wissenswertes zum Süßwein

Die richtige Temperaturen: Die ideale Trinktemperatur liegt bei etwa 10 ° Celsius. Kühl serviert wirken die Weine fruchtiger, je höher die Temperatur, desto stärker treten Säure und Restzucker in den Vordergrund.

Haltbarkeit: Geöffnete Flaschen verschließen, kalt stellen und Sie haben die Möglichkeit, den Prädikatswein je nach Konzentration –

- Spätlese / Auslese: bis zu 2 Wochen
- BA, Ausbruch, Tba: bis zu 4 Wochen
- Eiswein & Strohwein: bis zu 2 Wochen – zu genießen.

Das richtige Glas: Von der Größe – eher kleine Gläser – wahrscheinlich die besten Verkostungsgläser für Süßwein sind:

- Riedel - Hardy Rodenstock Sommelierserie
- Riedel - Sherry- und/oder Steinobstglas - Vinum
- Wein & Co – Solution.Süßweinglas

Reife und Entwicklungspotenzial: Prädikatsweine halten durch die enorme Konzentration sehr lange – die Mehrheit der BA, AB & Tba entwickeln sich über einen Zeitraum von 15 bis 25 Jahren. Die Restsüße wirkt mit zunehmender Reife geringer. Die Aromatik in der Nase bekommt abhängig von der Rebsorte eine markante Sortennote.

Große Prädikatswein-Jahrgänge:

2004 & 2005 versprechen ein großes Potenzial.

2002 repräsentiert den eleganten, fruchtनुancierten Charakter bei Botrytisweinen – für Finesse-Liebhaber.

2001 kann als großer Jahrgang beurteilt werden. Massive Botrytisnoten nach Rauch, pilzige Anklänge, die sich mit der Frucht vereinen. Die Mehrheit der Weine kann als gehaltvoll und wie 1998 mit enormen Entwicklungspotenzial gesehen werden.

1999 vereint perfekte Edelfäulnis mit lebendigster Struktur.

Sensationelles Säure-Zucker Spiel!

Ältere, gereifte große Jahrgänge: 1998, 1995, 1991, 1989, 1981.

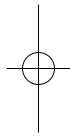
Impressum:

Herausgeber: Wein Burgenland, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt.

Redaktion: Willibald Balanjuk.

Fotos: Eva Kelety, Michael Stelzhammer, Thomas Apolt, Luzia Ellert, Nikolaus

Similache, *frederiks* - Catering & Bildagentur Buenos Dias.



Burgenländisches
Prädikatswein
Forum



**WEIN
BURGENLAND**

www.weinburgenland.at