Tement

BA.T Beerenauslese

2017, 375 ml

Österreich, Südsteiermark

9870009076

Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt:	14,0 %
Restsüße:	80 g/l
Gesamtsäure:	8 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Vanille-Mousse mit Zitronensorbet und frischer Minze

(Dessert)

Palatschinken

(Dessert)

Käsebuchteln

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 19.10.2019

Farbe:

helles bis mittleres Goldgelb

Nase:

Rund 70 % gesunde und 30 % botrytisbehaftete Sauvignon-blanc-Beeren liefern den Stoff für diese 2017er BA.T Beerenauslese, die den Duft von Datteln, Grapefruits und Aprikosen komprimiert, über dessen schwerer Süße Ingwer, Minze, Holunderblüten und Zitrusnoten tanzen.

Gaumen:

Am Gaumen wird die gelbe Frucht noch von einer Honigmelone ergänzt. Die sattreife Frucht mit ihren 80 Gramm Zucker wirkt allerdings gar nicht breit, sondern frisch und klar wegen der acht Gramm Säure und des Ausbaus im Edelstahl. Würzig und zitrisch gibt sie sich mit Eleganz und Konzentration, zwar nicht so komplex wie die Trockenbeerenauslese Essenz, dafür aber ein wenig verspielter.