



## Beerenauslese 2021

CHF 25.50 | 10 cl = CHF 6.80

Vino bianco dolce Prädikat proveniente dall'Austria. Il vino da dessert è di colore giallo oro, al naso ha un profumo di miele con un delicato caramello. Al palato presenta note di frutta esotica; vivace interazione tra dolcezza e acidità.

Produttore	Weingut Umathum
Categoria	Vino dolce
Paese	Austria
Regione	Burgenland
Classificazione	QW
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	38 cl
Gradazione alcolica	8.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2051
Vitigni	Grüner Veltliner, Bouvier
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	408471
Adatto a	Dessert, Aperitivi, Formaggi erborinati



### Vinificazione

Dopo la vendemmia, l'uva viene pigiata in cantina in modo che il succo fuoriesca, filtrando lo zucchero dagli acini appassiti. Dopo 2 giorni, l'uva viene delicatamente pressata e ha inizio la lenta fermentazione. Solo una parte dello zucchero viene convertita in alcol. La fermentazione viene interrotta con il raffreddamento, per conservare un residuo zuccherino naturale nel vino. Questo tipo di vino dolce ha una tradizione secolare, radicata soprattutto nella regione intorno al lago di Neusiedl nel Burgenland, che è una delle aree più importanti al riguardo.

### Terroir

Sottosuolo ghiaioso e sabbioso, ricco di quarzo e ferro. Terriccio solido, a bassa percentuale di argilla.





## Storia

La tenuta di Josef Umathum si trova accanto all'imponente basilica di Frauenkirchen, vicinissima al lago di Neusiedl. La coppia si attiene fedelmente ai principi dell'agricoltura biodinamica secondo gli insegnamenti di Rudolf Steiner: «La terra inizia il racconto, il vino lo conclude. I capitoli di questa storia di creazione raccontano di un'attenta cura del terreno, di rispetto degli organismi ausiliari e di conservazione di una biodiversità impressionante, che è necessario tutelare. Nelle complesse modalità d'espressione dei nostri vini si ritrovano queste caratteristiche. La sensibilità nasce dall'attenzione».

