

Wijnhuis: Weingut Gerd Stepp

Merk: Stepp Beerenauslese

Land: Duitsland

Regio: Pfalz

Subregio: Overig (Pfalz)

Wijntype: Dessertwijn

Kleur: Wit (diep goud)

Alcohol %: ca. 7–10 % (kan variëren per jaargang)

Serveertemperatuur: 6–8 °C

Afsluiting: Schroefdop

Keurmerken: –

Druivenras: Gewürztraminer of Riesling (afhankelijk van de specifieke cuvée/jaargang)

Korte omschrijving
Rijk geconcentreerde Duitse Beerenauslese met een goudgele kleur en intense aroma's van honing, abrikoos, lychee en citrusconfituur. Elegant zoet, mondvullend en sappig, met een lange en verfijnde afdronk. Perfect toegankelijk en harmonieus door de balans tussen zoetheid en frisse zuren.
Vinificatie
De Beerenauslese wordt gemaakt van overrijpe druiven die zijn aangetast door edele rotting (Botrytis cinerea). De druiven worden met de hand per tros of per druif geselecteerd, wat zorgt voor een extreem geconcentreerde most. De vergisting vindt langzaam plaats in roestvrijstalen tanks of houten vaten. De fermentatie stopt voordat alle suikers zijn omgezet, waardoor de wijn zijn karakteristieke restzoet behoudt.

Omschrijving
Deze Beerenauslese van Weingut Gerd Stepp biedt een complex aromaprofiel: gedroogde abrikoos, honing, tropisch fruit zoals mango en lychee, citrus en subtiele specerijen. In de mond is de wijn vol en weelderig, met een fluweelachtige textuur en een lange afdronk. De frisse zuren zorgen voor balans, waardoor de wijn nooit te zwaar aanvoelt. Het resultaat is een verfijnde, elegante dessertwijn die de kwaliteit van de Pfalz weerspiegelt.

Over de producent
Weingut Gerd Stepp is een Pfälzer wijnhuis dat bekendstaat om fruitige en karaktervolle wijnen, met speciale aandacht voor terroir en druivenspecificiteit. Hun Beerenauslesen worden gemaakt met zorgvuldige handselectie en traditionele vinificatietechnieken, wat zorgt voor complexe, aromatische en verfijnde wijnen.

Wijn & spijs
Uitstekend bij desserts zoals fruittaarten, crème brûlée of vanillepudding, maar ook bij blauwe kaas met honing of witte chocolade. Kan ook verrassend goed met foie gras in een fruitige saus. Ideaal als afsluiter van een feestelijke maaltijd of als luxe borrelwijn.