



Trockenbeerenauslese Riesling

Ried Loiserberg 2018

Die Natur gibt es uns vor, ob in speziellen Jahren Süßwein produziert wird. Nur wenn die Bedingungen perfekt sind, gibt es diese raren Spezialitäten am Weingut.

Trockenbeerenauslese

Präzise, strahlend und tiefgründig. Die Quintessenz unserer Süßweinbemühungen. Handverlesen und nur in minimalen Mengen verfügbar. Vielschichtig im besten Sinne des Wortes. Frucht, Vitalität, Energie und Konzentration gehen Hand in Hand. Straff, saftig, sehr süß, ausbalanciert und nachhaltig, steht sie erst am Anfang ihrer Karriere.

Botrytis cinerea & die Ried Loiserberg

Der entscheidende Baustein für Süßweine ist die Botrytis cinerea, eine Pilzart, die man in unseren Breiten besser unter dem Namen Edelfäule kennt. Sie befällt bereits reife Trauben, durchsetzt die Beerenhaut mit mikroskopischen Poren und trocknet die Beere in der Folge aus. Durch den Wasserverlust kommt es zu natürlichen Reaktionen, die sowohl die Aromen der Trauben, als auch deren Säure verändern und konzentrieren. Botrytis cinerea entsteht nur unter besonderen meteorologischen Voraussetzungen, in denen sich warme Tagstemperaturen mit viel Feuchtigkeit, kühlen Nächten und kontinuierlicher Ventilation kombinieren. In einzelnen Parzellen am Loiserberg finden sich genau diese Bedingungen und liefern die Basis für Rieslinge, die strahlend klar und voller Spannung das immense Potenzial Kamptaler Süßweine offenlegen.

Werden des Weines

Wir ernteten unsere edelfaulen Trauben in mehreren Durchgängen und in aufwändiger und penibler Handarbeit. Im Keller wurden die Trauben ein zweites Mal selektioniert und nur die Rosinen wurden für die TBA verwendet. Nach einem Tag auf der Maische wurden die Trauben sanft gepresst, wobei aufgrund der am Stock stattgefundenen Verdunstung nur wenig, dafür allerdings hochkonzentrierter Saft abfloß. Die Vergärung der ausnahmslos rosinierten Beeren startete spontan und dauerte auf Grund der hohen Zuckerkonzentration rund 6 Monate. Die Trockenbeerenauslese wurde im Holzfass ausgebaut.

Genussempfehlung

Naheliegenderweise Desserts, aber nicht ausschließlich. Auch arabische und ostasiatische Hauptspeisen funktionieren bestens mit der TBA: leicht scharf und intensiv gewürzt. Und natürlich Käse und Pasteten.

J **FACTS**

Rebsorte: Riesling

Handgelesene Trauben aus biologischer Landwirtschaft

Lage: Ried Loiserberg

Alk: 7,5 % Vol.

Sre: 9,9 ‰

RZ: 314 g/l

Reifepotenzial: 2030+

