

2022 Welschriesling Trockenbeerenauslese

Alkohol 10 vol. %

Säure 8,4 g/l

Restzucker 211,3 g/l



Herkunft

Die Trauben für diesen Süßwein stammen aus unseren besten Weingärten der Gemeinden Gamlitz und Leutschach. Die verschiedenen Böden auf denen er wächst, verleihen ihm Tiefe, kraftvolle Substanz am Gaumen und eine saftige Frucht.

Jahrgang 2022

Die Milde und Trockenheit des Winters reichte bis in den März. Der Austrieb der Reben setzte daher auch vergleichsweise spät mit Ende April ein. Gefolgt von einer frühen Blüte, welche durch tägliche Niederschläge begleitet wurde. Der heiße und trockene Sommer begünstigte die frühere Traubenreife, die durch die dezente Regenfälle Ende August ideal ergänzt wurde. Dadurch konnte die Lese etwas eher als im Vorjahr starten und wurde, unterbrochen von einer kurzen Regenphase, Anfang Oktober abgeschlossen. Eine etwas reduzierte Erntemenge brachte Trauben von exzellenter Qualität in den Keller. Der Jahrgang 2022 wird vielversprechend und erfreut uns schon jetzt mit seiner schönen Balance.

Ausbau

Handlese.

Spontanvergärung im gebrauchten Holzfass.

Kostnotiz

In der Nase fruchtig und dicht am Gaumen. Getrocknete Apfelspalten, eingelegte Quitten und Traubengelée werden begleitet von zarten Anklängen von Kamille und Orangenspalten. Zudem machen getrocknete Wiesenkräuter, Honig und ein Hauch von Nougat auf sich aufmerksam. Dieser Wein bietet ein belebendes Wechselspiel zwischen Süße und Säure und ist ein grandioses Trinkerlebnis.

Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12 °C

Ein fantastischer Begleiter von Desserts mit, zum Beispiel, schokoladiger Note aber auch passend zu gereiften Käse.

