

RIED TATSCHLER WEISSBURGUNDER 2021

Wine Description

Helles Goldgelb. Ein Hauch von frischem gelbem Apfel und Wiesenkräutern. Saftig, feine Kernobstnuancen, finessenreich strukturiert, ein Hauch von Blütenhonig, mineralisch, zartes Karamell im Nachhall, zitronig im Rückgeschmack.

Wine Type:	still wine white dry
Alcohol:	14 %
Residual Sugar:	3.2 g/l
Acid:	6 g/l
Allergens:	sulfites
Drinking Temperature:	9 - 11 °C
Aging Potential:	high
Optimum Drinking Year:	2024 - 2041

Award

Falstaff:	93
Gault Millau:	18
A la Carte:	93

Vineyard

Vineyard Site:

Die in Grosshöflein gelegene Ried Tatschler ist eine windgeschützte Kessellage, die nach Süd-Osten ausgerichtet ist. Über Jahrhunderte bildete sich eine massive Humusaufgabe mit Kalkeinschlüssen, die den Reben eine optimale Nährstoff- und Wasserverfügbarkeit gewährleistet. Dadurch entstehen intensiv, aromatische Weine mit eleganter Säure. Die Morgensonne hilft die Beeren schnell abzutrocknen und unterstützt unsere biologische Bewirtschaftungsweise optimal. Der nach Norden hin umschließende Wald sorgt mit den kühlen, nächtlichen Winden für die nötige Abkühlung.

Origin:	Austria, Burgenland, Leithaberg, Grosshöflein
Quality grade:	Leithaberg DAC
Site:	Ried Tatschler
Site Type:	hillside
Varietal:	Weißburgunder 30 - 47 years
Geographical Orientation:	south
Sea Level:	180 - 190 m
Soil:	humus lime

Weather / Climate

Climate:	pannonic
----------	----------

Harvest and Maturing

Harvest:	handpicked September 29
Malolactic Fermentation:	no
Mazeration:	squashed 6 hour(s) with stems: yes
Fermentation:	spontaneous oak barrel 500 L used barrel 25 - 30 day(s)



Filter:	filtered coarse
Sulfur Added:	yes, wine
Maturing:	oak barrel 228 L used barrel 10 month(s)
Bottling:	natural cork Aug. 26, 2022 1457 x 0.75 l 24 x 1.5 l 6 x 3 l

Winery

Erwin Tinhof owns vineyards in Eisenstadt, that grow on the slopes of the Leitha Mountains. The grapes nurtured are indigenous varieties, and this has been so for 11 generations. The 18 hectare estate is cultivated in tune with local nature; Erwin Tinhof practises dry farming and does not apply any use of insecticides or herbicides, nor artificial fertilisation, to any of his vines. The estate vineyards are up to 50 years old, and contain grape varieties that are virtually completely Austria, such as the white Neuburger and Weißburgunder (Pinot blanc) as well as the black varieties Blaufränkisch and increasingly Sankt Laurent. The wines are produced from estate vineyards and following a hand harvest and winemaking with minimal intervention, the wines are bottled in the Tinhof winery. Effective from the 2012 harvest, the winery became a certified naturally organic producer.

Speisenempfehlung

kräftige Speisen mit Geflügel und Fisch, auch mit pikanten Saucen, Hartkäse