

## Weisser Riesling TBA 2002

---

Rebsorte:	100 % Weißer Riesling
Lage:	Edelgrund
Boden:	Sand-Schotterboden
Alter der Reben:	1994 – (9 Jahre)
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 30 + 31. 10. 2002.
Weinbereitung:	Gärung in Edelstahltanks
Maischestandzeit:	12 Stunden
Ausbau:	20 Monate im großen Holzfaß.
Abgefüllt:	14. 12. 2005
Gesamteindruck:	Nobles, tiefgründiges Bukett mit Pfirsich Nektarinenfrucht, Geleefrüchte, üppig und reif, Satsumas, roter Pfeffer, ausgewogen, klassisch, komplex, feine Bortrytis, schmelzig und dicht, gute Kraft, Unmengen saftiger Frucht, füllig, viel Biss, knackige Säure, ausgezeichnete Struktur, gebündelt sehr lang, wow – Vinaria Nr.6/2004
Empfehlung:	Zu Wild und Gänseleberpasteten Desserts: Tee-Honigparfaits, Topfenmousse mit Fruchtsaucen...
EAN Codes:	0,375/l 9120015600949 Flasche 6 er Karton 9120015600963
Presse:	Vinaria Nr.6/2004 – 2. Platz, 17,9 Punkte; United States Austrian Wine Challenge 2006 BTI Testing Institut 92 Punkte und



*Goldmedaille.*

Prüfnummer:	E 7779/04
Qualitätsstufe:	Trockenbeerenauslese
Alkohol:	11,7% vol
Säure:	8,9g/l
Restzucker:	142,4g/l
Mostgewicht:	31°KMW
Zuckerfreier Extrakt:	62g/l
Relative Dichte:	1,0630