

Weißer Riesling TBA 2006

Sorte:	100 % Weißer Riesling	
Lage:	Edelgrund gepflanzt 1994 Sand-Schotterboden	
Ernte:	Selektionierte Handlese am 19.10.2006	
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert 18° - 20°C. 12 Stunden auf der Maische.	
Ausbau:	25 Monate im großen Holzfass.	
Abgefüllt:	17.12.2008	
Gesamt- eindruck:	Bukett mit Pfirsich Aprikosen Frucht, üppig und reif, ausgewogen, feine Bortrytis, schmelzig und dicht, saftige Fruchtfülle, schönes Süße-Säurespiel.	
Empfehlung:	Zu Wild und Gänseleberpasteten. Desserts: Tee-Honigparfaits, Topfenmousse mit Fruchtsaucen....	
EAN Codes	Flasche	9120015602219
	Karton	9120015602226
Prüfnummer:	N 5449/09	
Qualitätsstufe:	Trockenbeerenausles	
Alkohol:	10,5. %vol	
Säure:	9,3. g/L	
Restzucker:	208,5. g/L	
Mostgewicht:	33,5. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	53,8.g/L	
Relative Dichte:	1,0864	



Auszeichnungen:

5 Gläser	Österr. Beste Rotweine 2011	2010
91+ Punkte	Wein-Plus.de	2010
93 Punkte	Falstaff	2009
94 Punkte	A la Carte 2010	2009
2 Sterne	Vinaria Weinguide	2009
silver Medaille	Decanter World Wine Awards - very good to excelle	2009