

RIED TATSCHLER WEISSBURGUNDER 2022

Tinhof
WEIN VOM LEITHABERG



Origin:	Austria, Burgenland
Quality grade:	Leithaberg DAC
Site:	Ried Tatschler
Normal Classification:	Riedenwein
Site Type:	hillside
Varietal:	Weißburgunder 31 - 48 years
Geographical Orientation:	south
Sea Level:	180 - 190 m
Soil:	humus lime

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.

Cellar

Harvest:	handpicked September 7
Fermentation:	spontaneous
Maturing:	oak barrel 228 L used barrel 10 month(s)
Bottling:	natural cork 1422 x 0.75 L natural cork 30 x 1.5 L natural cork 6 x 3 L

Data

Wine Type:	still wine white dry
Alcohol:	12.5 %
Residual Sugar:	3.8 g/l
Acid:	5.6 g/l
Certificates:	AT-BIO-402
Drinking Temperature:	9 - 11 °C
Optimum Drinking Year:	2025 - 2042

Awards

Falstaff:	94
A la Carte:	94

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.