

Single Cru



2016 Pinot Blanc Ried »Tatschler« DAC

Österreichischer Qualitätswein, Burgenland

Der reife Pinot Blanc von der grossen Burgunderlage.
The ripe Pinot Blanc from a great Burgundian site.

Kostnotiz:

Mittleres Grüngelb, in der Nase elegante Fruchtnoten nach Birnen, Limetten und Tropenfrüchten, ergänzt durch geröstete Mandeln und eine rauchige Mineralik. Am Gaumen sehr ausgewogen und fein strukturiert, der kräftige Körper unterstützt die Cremigkeit. Sehr langer Abgang.

Tasting-notes:

Medium green-yellow. On the nose an elegant bouquet of pears, lime and tropical fruits, accompanied by roasted almonds and a smoky minerality. On the palate it has an exquisite balance and is well structured. The full body supports the creaminess. Very long finish.

Die Lage Tatschler/The Tatschler Vineyard

Am Fuße des Leithagebirges liegt die Weinlage Tatschler, eine der ältesten ihrer Region. Sie erstreckt sich mit einer leichten Hangneigung auf 200 bis 240 Metern Höhe über dem Meeresspiegel und nimmt eine leichte, nach Südosten ausgerichtete Kesselform an. Dadurch kommen die Reben in den Genuss einer optimalen Sonneneinstrahlung. Die Trauben können sehr gut ohne große Fäulnisgefahr ausreifen. Oberhalb und seitlich wird die Lage von Wald begrenzt, der einerseits vor Winden schützt, andererseits abends und nachts den Weinberg mit kühlender Luft versorgt. Der Boden besteht aus kristallinem Urgestein, dem Grundstock des Leithagebirges, das hier als stark verwitterter Glimmerschiefer zu Tage tritt, ergänzt durch Sand und Mergel mit einem mittleren Kalkanteil.

In the foothills of the Leithagebirges (Leitha Mountains), there is the Tatschler vineyard. The Tatschler vineyard is one of the oldest in the region, according to documentation dating back to 1570. With a gentle slope spanning a height from 200-240 meters above sea level, this amphitheater formed vineyard overlooks the Neusiedler Lake from a south easterly direction. With this aspect, the grapes are able to enjoy the full extent of the sun's rays. The grapes are able to fully ripen without the fear of fungal diseases. Above and to the sides, the vineyard is bound by the forest which protects the vineyard from winds and in addition, offers evening and night cooling breezes. The soil is composed of crystalline primary rock, the base soil of the Leithagebirge, that is presented here as weathered mica slate, overlaid by sand and clay with a considerable limestone component.

Geschmacksrichtung/ <i>Wine Style</i>	Trocken <i>Dry</i>
Rebsorte(n)/ <i>Variety</i>	Pinot Blanc
Alter der Reben/ <i>Age of the Vines</i>	34 Jahre <i>34 years old</i>
Lage(n)/ <i>Vineyards</i>	Tatschler, Großhöflein
Bodenbeschaffenheit/ <i>Soil</i>	Nach Südosten offene Kessellage, Mergelboden mit höherem Glimmerschieferanteil <i>South-easterly facing, open amphitheater form, shell limestone soil with a high percentage of weathered mica slate</i>
Lese und Ertrag/ <i>Harvest and Yields</i>	Selektive Handlese, 40 hl/ha <i>selective manual harvesting, 40 hl/ha</i>
Alkoholgehalt/ <i>Alcohol Content</i>	14,0 % Vol.
Trinkreife/ <i>Ready to Drink</i>	2019 - 2029
Empfohlene Trinktemperatur <i>Suggested Serving Temperature</i>	9-11° C <i>48-52° F</i>
Vinifikation/ <i>Vinification</i>	Ganztraubenpressung, Vergärung, anschließender 7-monatiger Ausbau in 500-l-fässern (45 % neu, 55 % gebraucht) mit <i>Battonage</i> (periodisches Aufrühren der Feinhefe) <i>whole berry pressing, temperature controlled, fermentation and 7 month maturing in 500-l-casks (45% new/55% used) with regular bâtonnage (lees stirring)</i>
Genussempfehlung/ <i>Food Pairing</i>	Edle Krustentiere, von kräftigen Aromen getragene Gerichte mit Fischen aus dem Salz- wie dem Süßwasser, Geflügel und hochklassige Rohmilchkäse. <i>Seafood, highly aromatic fish dishes from both seas and lakes, poultry and high quality artisan cheeses.</i>
EAN Code	900 8230 00 1386