



TILHOFEN (CS/M/ZW/BF) 2004

- Herkunft:** Stixneusiedl, Tilhofen; Rebanlagen 15 – 25 Jahre
- Analyse:** Qualitätswein, 14,0 %vol, 5,1 g/l Säure, 2,3 g/l Restzucker
- Charakteristik:** In der Nase einladende Karamellsüße, Röstnoten und Nougat, darunter feines Brombeerkonfit, zart blättrig. Am Gaumen saftig, elegant harmonische Tannine, klingt sehr lange nach. Gutes Entwicklungspotential.
- Vinifikation:** Separate Lese von Hand; Selektion im Weingarten; sorgfältige Nachselektion im Weingut; schonende Verarbeitung ohne Pumpen; Separate Vergärung im offenen Fermenter bei ca. 30°C; natürliche Hefen; Maischeumwälzung vorsichtiges Unterstoßen per Hand; Maischestandzeit bis zu 32 Tagen; Malolaktik und Ausbau in 1 – 3x gebrauchte Barriques für 18 Monate. Abfüllung mit Naturkork.
- Auszeichnungen:** Salon Österreichischer Wein – GOLD
91/100 Punkte Falstaff Weinguide
- Empfehlung:** Trinktemperatur 18° C, Dekantieren