



Höpler

Trockenbeerenauslese 2017

Flüssiges Gold! Ein nicht alltäglicher Süßwein von höchster Qualität. Trockenbeerenauslese (TBA) wird aus einer Selektion handverlesener Trauben, die besonders lange am Stock gereift sind und von Edelfäulnis (*Botrytis cinerea*) befallen wurden erzeugt. Durch die lange Hängezeit und den Einfluss der Edelfäule wird der Traubensaft in der Traube natürlich konzentriert und bringt nach anschließender Fermentation den "Nektar der Götter" hervor.

Liquid Gold! A rare wine of the highest quality, the Trockenbeerenauslese (TBA) is created from a selected picking of dried, very ripe berries that have been affected by 'noble' rot also known as botrytis. The long hang time and the mold caused by the noble rot produces a sweet, concentrated and luxurious wine and is often referred to as the 'nectar of the gods'.

Weinbeschreibung

FARBE

Goldgelb

NASE

Intensive florale Noten nach Ananas und Maracuja

GAUMEN

Anklänge von Karamell, Honig, Marille und Stachelbeere. Seidig langer Abgang, vielschichtig und feiner Fruchtschmelz

SPEISEN

Dieser gehaltvolle, konzentrierte Dessertwein passt zu Gänseleberpastete, Blauschimmelkäse, Früchten und jegliche Art von Dessert

Tasting Notes

COLOUR

Golden yellow

NOSE

Intensive floral notes of pineapple and passionfruit

PALATE

Hints of caramel, honey, apricot and gooseberry. Complex, rich and harmonious finish

PAIRING

This dessert wine may be enjoyed with *pâté de foie gras*, fruit, blue cheese and all kinds of desserts



Technische Information

Verschluss:	Drehverschluss
Flasche:	0.75l
Trinktemperatur:	6-10°C (43-50°F)
Traubenernte:	Nov 2017, Handlese
Abfüllung:	Aug 2018
Ausbau:	Steel tank

Analyse

Traubensorte:	20% Sämling, 80% Welschriesling
Gebiet:	Burgenland
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Restzucker:	187.7 g/l
Säure:	7.2 g/l
Alkohol:	11%

Technical Information

Bottle closure:	Screw cap
Bottle size:	0.75l
Opt. drink temp:	6-10°C (43-50°F)
Grape harvest:	Nov 2017, harvested by hand
Bottled:	Aug 2018
Vinification:	Steel tank

Analysis

Grape variety:	20% Sämling, 80% Welschriesling
Appellation:	Burgenland
Classification:	Quality wine
Residual sugar:	187.7 g/l
Acidity:	7.2 g/l
Alcohol:	11%

AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

96 POINTS Wine Enthusiast, Sept 2019

95 POINTS A la Carte, Oct 2020

94 POINTS A la Carte, Nov 2018

