

Trockenbeerenauslese »Sämling«

Angerhof-Tschida

Trockenbeerenauslese, auch »TBA« in Abkürzung genannt. Süßes Wunder der Natur. Muß aus Trauben gekeltert werden, die an der Rebe von der sogenannten Edelfäule, in der Fachsprache »Botrytis cinerea«, befallen wurden. Ein wenig attraktiv aussehender graublauer Schimmel auf der Traube, der mitgepreßt wird. Am Neusiedlersee sorgen im Herbst Nebel und feuchtwarmes Wetter fast automatisch für die besagte Edelfäule. Sie penetriert per Pilzbefall die Haut der Trauben; der Piiz ernährt sich von der Feuchtigkeit, die Trauben trocknen aus, werden zu Rosinen, Zucker, Säure, Anionen und Kationen konzentrieren sich auf natürliche Weise und Hans Tschida reizt das soweit aus, bis wirklich nur noch Rosinen am Stock hängen. So erzielt er enorme natürliche Konzentration der Inhaltsstoffe, vorausgesetzt, die Natur spielt mit. Eine Nacht, einen Tag das falsche Wetter und aus ist es. Dann schlägt die Edelfäule in die katastrophale Graufäule um und die Ernte ist futsch.

In Österreich müssen Trockenbeerenauslesen aus edelfaulen Beeren stammen und mindestens 156° Oechsle erreichen. Das ist am Neusiedlersee leichtes Spiel. Hans Tschida reizt das Naturschauspiel aus und liest die edelfaulen Beeren einzeln in mehreren Erntedurchgängen von Hand aus; so gewinnt er dieses kolossal edelsüße Elixier, das mit 263 g/l enorme Mengen an unvergorenem Traubenzucker mit brillanter Säure (9.8 g/l) bei niedrigem Alkohol kombiniert.

Seine Trockenbeerenauslese der Rebsorte Scheurebe, die in Österreich Sämling heißt, kommt ob ihrer Konzentration bernsteinfarben ins Glas und verspricht fast unbegrenzte Haltbarkeit. Ein grandioser Süßwein, 22 Monate im Edelstahltank ausgebaut und gereift, hochkonzentriert und doch federleicht. Ein über die Zunge schwebendes Weinwunder, das Gänsehaut auslöst. Mächtig konzentriert, cremig und schmelzig, gewaltig in der geschmacklichen Konsistenz. Frische Säure und Lebendigkeit machen Lust auf mehr; betörend überschwenglich exotisches Lychee- und Ananasflavour, reifer Pfirsich, gewürzt mit weißem Pfeffer; würziges Orangenöl, duftige Pfefferminze, Sahnebonbon, tiefgründige Würze und pfeffrige Schärfe in köstlicher Finesse; so dicht wie schmelzig am Gaumen, rassig und erfrischend in der reifen Säure, und bei aller Fülle transparent strukturiert mit langem, delikat bitterem Finale von extremem Nachklang. Hochkonzentrierter Meditationswein für entschleunigte Stunden mit dem berühmten mit Blick nach Innen. Entspannung und Wohlgefühl pur.

Alkohol: 8.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2019+
Restzucker: 263 g/l
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: 22 Monate auf der Hefe gereift
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
Schwefel: 1

0,38l
OEW23706

K&U
www.weinhalle.de