Höpler

Trockenbeerenauslese 2022

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, concentated 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:	0.375l
Trinktemperatur:	6-10°C (43-50°F)
Traubenernte:	Nov 2022, Handlese
Abfüllung:	Dez 2024
Ausbau:	50% Stahl, 50% Barrique

Analyse

Traubensorte:	57% Sämling, 43% Grüner Veltliner
Gebiet:	Burgenland
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Restzucker:	181.7g/l
Säure:	5,6 g/l
Alkohol:	11.0 %

Technical Information

Bottle closure:	Screw cap
Bottle size:	0.375l
Opt. drink temp:	6-10°C (43-50°F)
Grape harvest:	Nov 2022, harvested by hand
Bottled:	Dec 2024
Vinification:	50% Steel, 50% Barrique

Analysis

Grape variety:	57% Sämling, 43% Grüner Veltliner
Appellation:	Burgenland
Classification:	Quality wine
Residual sugar:	181.7 g/l
Acidity:	5,6 g/l
Alcohol:	11.0%

ZERTIFIZIERT 4193351 NACHHALTIG AUSTRIA
VEGAN

AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

2022
95 Punkte A La Carte, Nov 2024

A LA CARTE