

WEINEXPERTISE

Macher	Christian Hirsch
Anbaugebiet	Württemberg
Wein	»TBA«
Geschmack	Edelsüß
Rebsorte	Pinot Noir
Kategorie	Großes Geweih - Trockenbeerenauslese
Inhalt	0,375 L
Art.-Nr.	742
EAN	4036234002455
Alk	8,5% Vol
GS	7,8 g/L
RZ	223,0 g/L
Boden	Schwerer, kalkhaltiger Keuperstein
Vinifikation	Geplant war bei -10°C Eisweintrauben zu lesen. Leider war der Februar der wärmste seit Beginn der Wetteraufzeichnung. So hatten wir Glück im Unglück und durften nach zwei Wochen purem Sonnenschein bei +16°C gesunde, rosinenartige Trauben ernten. Und das zum spätesten Zeitpunkt jemals gelesener TBA Trauben der deutschen Weinbaugeschichte. Lange, kühl und behutsam mit täglicher Verkostung im Edelstahltank vergoren.
Charakter	Ein rares Exempel von unheimlich kristallklarer Frucht und Süße-Fruchtsäurespiel. Erinnert an reife Himbeeren, Erdbeeren sowie Rhabarber und einen Touch Litschi. Die wohl extremste TBA unseres Weingutes bisher.
Kulinarik	Als Dessertbegleiter ist das Fruchtpaket sehr festtauglich.
Trinktemperatur	8 - 10°C
Allergene	Enthält Sulfite



Abfüller/Bottled by: Christian Hirsch. Kastanienstraße 1. 74211 Leingarten.
Tel 07131 401682. Fax 07131 403493. Christian.Hirsch@HirschWeine.de

www.Hirsch.Wine