

Weißburgunder 2017

Bio-Wein

In der Nase Sommerwiese, Blüten und reife Früchte. Am Gaumen würzig, elegant und lang.

Winzer: Tinhof
Region: Burgenland
Rebsorte: Weißburgunder
Farbe: weiß
Ausbau: Edelstahl
Alkohol: 13.0 % vol
Trinktemperatur: 9 - 11°C

Kulinarischer Tipp: Ein toller Speisenbegleiter von Fisch, Krustentieren oder Geflügel

0.75 l – Bestellnummer n318517

Falstaff: 90 Punkte

Tinhof
Burgenland

In Eisenstadt im Burgenland, 40km südöstlich von Wien gelegen, liegt der Leithaberg. Dort keltert die Familie Tinhof nun schon seit nunmehr 11 Generationen unter anderem Neuburger, Weißburgunder und Blaufränkisch. Die Reben wachsen hier auf Jahrmillionen alten Muschelkalkböden und können durch das Spiel aus pannonischem Klima und dem klimaregulierenden Neusiedler See auf höchster Qualität vinifiziert werden. Dies und die frischen Winde aus den nahen Wäldern drücken den Weinen einen zustätzlichen mineralischen, strukturierten Stempel auf. Dabei verfolgt das Team um Erwin Tinhof kompromisslos, unverfälschte, charaktervolle Weine in die Flaschen zu bekommen. Gearbeitet wird biologisch, die Trauben sind handverlesen und die Maischestandzeit sowie lange Hefelagerung gibt den Weinen einen Tiefgang und Langlebigkeit, welche sich sehen lassen kann. Vor allem aber steht das Weingut Tinhof für den in den letzten Jahrzenten in Vergessenheit geratenen Neuburger. Eine Rebsorte, welche (wahrscheinlich) aus Rotem Veltliner und Silvaner hervorgeht und in Österreich nicht mehr weit verbreitet ist - am Leithaberg bei Tinhof finden sich schon einmal 6 Hektar...

Abbildung unverbindlich