



## Trockenbeerenauslese Spiegel

Grüner Veltliner 2017

Süßweine passieren. Sie sind nicht planbar, rar und kleine Wunder. Ihr Entstehen hängt von unzähligen natürlichen und oft synchron stattfindenden Faktoren ab und bedarf doch auch der sorgfältigen Hand des Winzers. Sie sind in ihren besten Varianten Meditationsweine, die außerhalb der Zeit angesiedelt sind und Jahrhunderte überdauern können. Süßweine haben weit zurückliegende Wurzeln, laden zur Reflexion ein und erweitern das aromatische Spektrum einer Rebsorte um ein Vielfaches. Sie sind einzigartige und extreme Trinkerfahrungen, die Welten eröffnen können und doch in der Nische verschwunden sind.

### Trockenbeerenauslese

Die Königsdisziplin unter den Süßweinen. Intensive Süße am Gaumen wird von einer temperamentvollen, geradlinigen und strukturgebenden Säure begleitet. Unsere TBA ist tief und kraftvoll, temperamentvoll und dynamisch. Ein Potpourri aus sich ergänzenden Aromen bettet sich in eine konzentrierte und saftige Textur. Purer Nektar.

### Botrytis cinerea & die Ried Spiegel

Der entscheidende Baustein für Süßweine ist die Botrytis cinerea, eine Pilzart, die man in unseren Breiten besser unter dem Namen Edelfäule kennt. Sie befällt bereits reife Trauben, durchsetzt die Beerenhaut mit mikroskopischen Poren und trocknet die Beere in der Folge aus. Durch den Wasserverlust kommt es zu einer natürlichen Reaktion, die sowohl die Aromen der Trauben als auch deren Säure verändern und konzentrieren. Botrytis cinerea entsteht nur unter besonderen meteorologischen Voraussetzungen, in denen sich warme Tagestemperaturen mit viel Feuchtigkeit, kühlen Nächten und kontinuierlicher Ventilation kombinieren. Die mit Abstand beste Veltlinerlage für Süßweine im Kamptal ist die Riede Spiegel, die dank ihrer windoffenen Positionierung auf einem Hochplateau in den geeigneten Jahren all diese Bedingungen erfüllt.

### Werden des Weines

Wir lesen unsere edelfaulen Trauben in mehreren Durchgängen und in aufwändiger und penibler Handarbeit. Danach werden die Trauben sanft gepresst. Aufgrund der am Stock stattgefundenen Verdunstung fließt nur wenig, dafür allerdings hochkonzentrierter Saft ab. Die Vergärung der ausnahmslos rosinierten Beeren startete spontan. Die Trockenbeerenauslese wurde in Holzfässern ausgebaut und bei 7,5% Alkohol und 325 g/l Restzucker gefüllt.

### Genussempfehlung

Käse. Vor allem weiche Rohmilchkäse. Aber auch Cremes. Schokolade. Zigarren. Man kann sie aber auch ganz für sich alleine trinken.

### J FACTS

Alk: 7,5% Vol.

Sre: 9,5‰

RZ: 325g/l

