



Manfred Felsner bewirtschaftet mit Hilfe seiner Familie 16 ha bester Lagen in Gedersdorf und Rohrendorf im Weinbaugebiet Kremstal. Seit der junge Winzer 1990 den Betrieb übernahm, legt er besonderen Wert darauf, den Fruchttypus des Kremstals zum Ausdruck zu bringen und gleichzeitig den Charakter der jeweiligen Sorte herauszuarbeiten. Sein Motto im Weingarten sowie im Keller lautet „Weniger ist Mehr“. Das Ergebnis sind fruchtige, elegante, lagerfähige Weine, die immer wieder bei nationalen und internationalen Wettbewerben ausgezeichnet werden.

Zweigelt HESPERIA TROCKENBEERENAUSLESE

KOSTNOTIZEN:

Brillanter rosa-orangefarbener Schimmer. Intensive, reife Fruchtaromen von Pflaume, Orangenzeste und Litschi, von bemerkenswerter Klarheit und Pikanz. Ein süßer Auftakt gefolgt von einem präsenten, vollmundigen Gaumen mit ausgewogener Süße. Langer, reifer und aromatischer Abgang. Nicht nur die Konzentration der Aromen, sondern auch das außergewöhnliche Gleichgewicht zwischen Süße und rassischer Säure fügen sich zu einem beinahe schwerelosen Gesamteindruck – ein eleganter und verführerischer Wein.

Die Lese erfolgte am 16.02.2022 zu Vollmond bei -6 °C. Außergewöhnlich reife, von Edelfäule (Botrytis) geschrumpfte Beeren wurden sorgfältig von Hand gelesen. Die Pressung erfolgte extrem langsam und behutsam mit einer 300 Jahre alten Holzpresse. Aus jedem Eimer Trauben wurde nur ein Zehntel der Saftmenge gewonnen, wie sie bei einer herbstlichen Lese möglich wäre. Es braucht die Frucht eines ganzen Rebstocks, um gerade genug Most für eine einzige Flasche TBA zu erhalten. Hinzu kommt das Risiko, dass Vögel, Hagel oder Winterstürme die Trauben zerstören könnten – all das macht diese Lese so kostbar und wertvoll.

EIN GUTER BEGLEITER FÜR:

Süßspeisen, z.B. Kaiserschmarren, Gänseleber, Rotschmierkäse, Lebkuchen, Schokoladendesserts, Schokolade und einer Vielzahl an asiatischen Gerichten

Serviertemperatur: 5 – 7° C

