

**RIESLANER**  
**TROCKENBEERENAUSLESE 285°**  
**edelsüß**  
Herzog



**CHARAKTER**

Der Wein leuchtet wie ein Bernstein. Die hohe Viskosität und fast sirupartige Konsistenz bildet Schlieren im Glas, die an Kirchenfenster erinnern. Das Bouquet strahlt eine hochfeine Ätherik und Konzentration von Aromen aus. In der Nase Dörrobst, getrocknete Aprikosen und Orangenesten. Begleitet von Waldhonig und Karamellnoten. Die Trockenbeerenauslese fließt weich und doch sehr ausladend in den Gaumen. All dem steht eine frische Säure entgegen, die den Gaumen nach dieser Konzentration wieder aufatmen läßt. Anschließend genießt man diesen weichen, nicht enden wollenden Abgang. Ein Weinkonzentrat für die Ewigkeit und ein absolutes Highlight für TBA-Fans! (Sonderedition "Grad Oechsle": Getrennte Vinifikation extrem eingetrockneter Traubenpartien). Wir empfehlen diesen Wein bei einer Temperatur von ca. 10 - 12 °C aus einem großen Rotweinglas zu trinken, damit sich seine Aromen in diesem jungfräulichen Stadium vollends entfalten können.

**AUSZEICHNUNGEN**

**JAHRGANG**

2017

**BOUQUET**

Reife Tropenfrucht, Waldhonig, hohe Konzentration

**ERNTE**

Selektive Handlese eingetrockneter Beeren

**AUSBAU**

Kühle Vergärung im Edelstahltank

**WEINBERG**

Region: Pfalz

Lage: Haardter Herzog

Boden: Haardsandstein

Reben: 6-23 Jahre

Ertrag: 5 hl/ha

Hangneigung: steil 30%, hängig 70%

Ausrichtung: SO

**KLASSIFIKATION**

VDP.Erste Lage

**GÜTEKLASSE**

Prädikatswein

**ANALYTISCHE DATEN**

Alkohol: 6,0 % vol.

Säure: 12,3 g/l

Restsüße: 443,6 g/l

**TRINKEMPFEHLUNG**

Jetzt bis 2048

**Müller-Catoir**  
Weingut

Weingut Müller-Catoir, Mandelring 25, Haardt,  
67433 Neustadt an der Weinstraße



**WEB** [www.mueller-catoir.de](http://www.mueller-catoir.de) **MAIL** [info@mueller-catoir.de](mailto:info@mueller-catoir.de)

**TELEFON** +49 (0)6321 28 15