



# NOBLE LATE HARVEST 2014

**Bedeutung:** Der Begriff „NOBLE LATE HARVEST“ kam mir persönlich 2004 das erste Mal in Südafrika, in der Kapregion in Franshoek unter, und bedeutet soviel wie „Trockenbeerenauslese oder noble Spätlese“, was dort unten schon eine kleine Rarität an sich und äußerst schwer hinzubekommen ist. Dafür sind wir hier mit dem Neusiedler See bevorzugter und beinahe jedes Jahr in der Lage eine TBA zu bekommen. Wir aber suchen uns für diese Art von Wein nur sehr sonderbare Jahrgänge aus, die uns die Art von Trauben versprechen, die wir dafür suchen. Mit einer frischen Säure, hohem Zuckergehalt und viel frischer Frucht.

**Sorten:** 100% Zweigelt 2014

**Vinifikation:** Handlese, Mitte Oktober 2014 vorgequetscht und gepresst mit den ganzen Stielen, schonend und langsam gepresst. Geklärt durch Sedimentation und vergoren im kleinen Stahltank. Gereift für die Dauer von 5 Jahren und abgefüllt im September 2019.

**Wein:** Die Farbe fällt im Vergleich heller aus als bei Rotwein, da die Extraktion aus der Haut durch fehlende Maischegärung entfällt und die Farbe auch durch die Botrytis an Intensität verliert. In der Nase ist der Wein sehr balsamisch, hat Aromen von eingelegten Zwetschken und Erdbeeren, Rhabarber und Zitrus. Am Gaumen wirkt er sehr lebendig durch die knackige Säure, die die hohe Süße fast verpuffen lässt. Aromen wie Powidl, Ribisel, Sauerkirsch dominieren den Gaumen bis hin zu einem nicht enden wollenden Abgang.

233,4 g/l red. Zucker, 16,3 g/l Säure, 7,1 % Alkohol

**Haltbarkeit:** bei guter Lagerung bis 2049, vermutlich länger.

**Empfehlung:** Zu österreichischen Klassikern wie Topfenknödel, Kaiserschmarrn, Apfel- und Topfenstrudel, und zur finalen Käsevariation.