

Tinhof

WEIN VOM LEITHABERG

Neuburger = Tinhof = Leithaberg = Österreich

INHALT

GESCHICHTE	3
Tinhof – das sind wir alle.....	3
PHILOSOPHIE.....	4
Tinhof = bio.....	4
REGION	5
Leithaberg – Weine vom Urmeer	5
Böden.....	6
Klima	7
Tinhof = Leithaberg	7
DIE WEINGÄRTEN	8
Die wichtigsten Rieden	8
Die REBSORTEN.....	9
Im KELLER	10
WEINE UND STILE	10
Gutsweine	11
Eisenstadt–Weine	11
Leithaberg–DAC–Weine	13
Lagenweine vom Leithaberg	14
WEINGUT TINHOF – FAKTEN & ZAHLEN.....	15
KONTAKT	15

GESCHICHTE

Die Familie Tinhof bewirtschaftet seit elf Generationen Weingärten am Leithaberg bei Eisenstadt. Erwin Tinhof 1990 hat begonnen, eigene Weingärten zu bewirtschaften: einen Hektar seines verstorbenen Vaters und dreieinhalb Hektar, die er von seinem Onkel pachten konnte. Als vielseitig Interessierter war er einer der ersten Mitarbeiter und Lektoren der Weinakademie Österreich, studierte Landwirtschaft an der Universität für Bodenkultur in Wien und an der Universität von Montpellier. Er schloss sein Studium mit einer Diplomarbeit über Welschriesling im Burgenland ab.

Entscheidend für seine Entwicklung als Winzer war ein Praktikum am Weingut Mas de Daumas Gassac in Südfrankreich. „Dort werden keine internationalen Sorten angebaut, Mas de Daumas konzentriert und reduziert sein Portfolio auf das Regionale. Das habe ich von dort mitgenommen: die Eigenständigkeit der Darstellung des Terroirs und den Willen, dieses international zu präsentieren!“

Tinhof – das sind wir alle

„Wir sind kein Familienweingut im klassischen Sinn, sondern wir alle miteinander machen Tinhof aus. Unsere Familie ist seit elf Generationen am Leithaberg; das ist eine Gnade, nicht unser Verdienst. Es ist auch eine Verantwortung für Vergangenheit und Zukunft. Tinhof wird von den handelnden Menschen beseelt und gelebt, aber es soll eine übergeordnete Vision geben, unabhängig von der Generation“.



Das Wappen der Familie Dinhoffen zeigt einen (wahrscheinlich) bayrischen Löwen, der das Abendland (symbolisiert durch den Mond) gegen das Morgenland (symbolisiert durch die Sonne) verteidigt.

PHILOSOPHIE

Schon 1990, ganz zu Beginn seiner Winzerlaufbahn, hat Erwin Tinhof seine Weine in Burgunderflaschen gefüllt, „weil die Lagenvielfalt und die Reduktion auf das Wesentliche im Burgund ein Vorbild für mich sind. Ich wollte immer mit autochthonen Sorten arbeiten – in Frankreich baut niemand Neuburger an, dort gibt es die Burgundersorten.“

Die Reduktion und Konzentration auf die Regionalität, die Eigenständigkeit der Darstellung des Terroirs: Das hat Erwin Tinhof von seinem Aufenthalt auf Mas des Daumas Gassac im Languedoc mitgenommen. Sein Wunsch war es, eine ähnliche Weinbau-Philosophie auch in Österreich umzusetzen. Der österreichische Weinbau war Anfang der 1990er-Jahre allerdings noch sehr von internationalen Rebsorten dominiert, und aus dem Burgenland wurde fast ausschließlich Rotwein geschätzt. Erwin Tinhof schwamm mit seinen autochthonen Rebsorten damals bewusst gegen den Strom und stellte Herkunft und Lagen in den Mittelpunkt seines Schaffens.

Das wichtigste Ziel ist es, „die verschiedenen Böden, die die Typizität vom Leithaberg bestimmen, in unseren Weinen auszudrücken. Daher haben wir drei verschiedene Blaufränkische und drei Neuburger von unterschiedlichen Böden. Mit den Einstiegsweinen Tinhof Blanc und Tinhof Noir wollen wir die Konsumenten an unseren Stil und unsere Heimat heranführen. Auch unsere Weißburgunder gibt es in unterschiedlicher Komplexität.“

Neben dem Neuburger wird bei Tinhof auch dem St. Laurent ein großer Stellenwert eingeräumt. Eher klein in der Menge wird ihm zurecht viel Aufmerksamkeit zuteil. „Tinhof ist auch St. Laurent. Wenn es um diese feinwürzig Rebsorte geht, sollte man zukünftig immer auch an die Weine von uns denken.“

Mit wenigen Rebsorten wird am Weingut Tinhof eine große Weinvielfalt gezeigt, die auf die unterschiedlichen Böden zurückzuführen ist.

Tinhof = bio

Biologisch zu wirtschaften, war immer schon selbstverständlich für Erwin Tinhof. „Ich wurde zwar inspiriert, vor allem von André Ostertag und Marc Kreydenweiss sowie von Anne-Claude Leflaive, denn auf den kalkigen Böden im Burgund herrschen sehr ähnliche Verhältnisse wie bei uns. Ich bin zu sehr Naturwissenschaftler, um mich da emotional zu sehr hinreißen zu lassen, aber ich habe Respekt vor der Natur; es müssen Dinge von selber wachsen und entstehen. Wir arbeiten in Weingärten, die seit 500 Jahren bekannt sind. Wir arbeiten für das langfristige Wohl der Natur. Wir denken nicht kurzfristig, und auch unsere Weine stehen für Langlebigkeit. Wir arbeiten mit der Zeit!“ Durch intensive Beschäftigung mit den Rebanlagen entsteht Wissen, Verständnis und schließlich das „Vertrauen, dass uns die Reben nicht im Stich lassen werden“.

Nach den Richtlinien des biologischen Weinbaues wurde schon lange gearbeitet, aber erst seit 2009 machte die Bewirtschaftung von größeren zusammenhängenden Flächen die Zertifizierung sinnvoll und argumentierbar.

Erwin Tinhof: „Ich glaube, dass der Bio-Begriff oft missbraucht wird. Ich werde nicht mit einem Pferd die Weingärten bearbeiten. Ich habe größten Respekt vor denen, die das machen, aber ich selber kann das nicht leben – weil wir eine gewisse Wirtschaftlichkeit erreichen und erhalten müssen. Trotzdem ist biologische Bewirtschaftung ein Riesenunterschied zu konventionellem

Weinbau. Es ist vergleichbar mit menschlichen Erkrankungen: Vitalisiere ich mich über Ernährung und Lebensweise oder nehme ich Antibiotika, die nur kurzfristig wirken?

Es waren viele kleine Schritte, die mich zu bio geführt haben. Die Kunden und unsere Mitarbeiter danken es uns, indem sie hinter unserer Philosophie stehen. Alle unsere Mitarbeiter kennen jeden Rebstock, die Mikroklimata im Weingarten, die Verhältnisse draußen. Wir sind eine Einheit, eine Harmonie“.

Seit 2012 ist das Weingut Tinhof bio-zertifiziert.

REGION

Leithaberg – Weine vom Urmeer

Im 11. Jahrhundert haben Zisterziensermönche die Rebsorten Blauer Burgunder (Pinot Noir) und Grauer Mönch (Pinot Gris) in das Gebiet zwischen Leithagebirge und Neusiedlersee gebracht. Schon vor den Türkenkriegen wurden Menschen aus dem Fränkischen Reich hier angesiedelt, um das Land wieder aufzubauen und zu bewirtschaften. Dadurch gelangten viele Adelige, aber auch Kommunen in den Besitz von Weinbergen an den Hängen des Leithagebirges.

Da das Burgenland bis 1921 zu Ungarn gehörte, wurden die Weine vor allem dort verkauft und vermarktet, aber auch in der Residenzstadt Wien. Die Zugehörigkeit zu Ungarn erklärt auch die Bedeutung des Blaufränkisch, der als Kékfrankos eigentlich eine ungarische Sorte ist; vermutlich wurde er deshalb hier verstärkt angebaut, um den Österreichern zu zeigen „wie man ordentlichen Rotwein macht“.

Die Familie Tinhof ist tief mit dem Leithaberg verwurzelt: „Die Bodenstruktur gibt uns gewisse Möglichkeiten vor, und die 17 Millionen Jahre sind greifbar und schmeckbar! In feinen, eleganten, strukturierten, aussagekräftigen Weinen mit unverwechselbarem Charakter. Unsere Weingärten liegen alle in Seehöhen von 150 bis 280 Metern, alle haben andere Mikroklimata. Manche liegen am Wald, manche ganz offen. Die Kleinstrukturiertheit des Leithagebirges gibt uns die Vielfalt.“

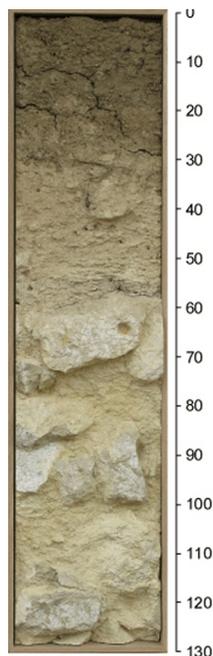
Erwin Tinhof war 2002 Gründungsmitglied des Vereins Leithaberg, der die Schaffung der geschützten Ursprungsbezeichnung „Leithaberg DAC“ im Jahr 2009 vorantrieb.

Böden

Das bis zu 484 Meter hohe Leithagebirge (oder „Der Leithaberg“) zieht sich 35 Kilometer entlang des Westufers des Neusiedlersees. Der Boden besteht im Kern aus kristallinem Gneis- und Glimmerschiefer, der von stark kalkhaltigen Sedimenten des Urmeeres überlagert ist. Die Mischung aus Urgesteinsverwitterungsböden mit Muschelkalk und Schiefer gibt den Leithaberg-Weinen ihren unverwechselbaren Charakter:

Kristalline Böden erwärmen sich leicht, sind karg und zwingen dadurch die Reben, in tieferen Bodenschichten zu wurzeln. Das wiederum ermöglicht die Aufnahme von gelösten Mineralsalzen aus dem Boden.

Kalkhaltige Böden geben den Weinen eine spezielle, elegant-kompakte Säurestruktur und Pikanz. Sie sind besonders geeignet für Rebsorten der Burgundergruppe Blauer Burgunder (Pinot Noir), Sankt Laurent, Weißer Burgunder (Pinot Blanc) und Chardonnay sowie Neuburger. Zahlreiche Funde von versteinerten Muscheln und Meeresschneckenhäusern bezeugen den Ursprung des Leithaberges aus dem Urmeer.



Das Bodenprofil der Ried Feiersteig mit kalkreicher trockener Braunerde, grobem Leithakalkschotter und vereinzelt versteinerten Muscheln.

Klima

Der weithin sichtbare Höhenrücken des Leithabergs stellt eine Klimascheide zwischen atlantisch-alpinem und pannonischem Klima dar. Auf seiner Ostseite, geschützt vor kühlen Winden aus Norden und Westen, ist die Vegetationsperiode deutlich länger als in den umliegenden Gebieten.

Die Frühlinge und Herbste sind meist mild. Die Wassermasse des nahen Neusiedlersees speichert im Sommer Wärme und gibt sie im Herbst wieder ab. In beiden Jahreszeiten sorgt der See dadurch für ein ausgeglichenes Klima, das feine, engmaschige und mittelmäßige Weine reifen lässt. Kleinräumige Unterschiede entstehen durch die schützenden Wälder am Leithaberg. Die Winter sind kalt und durchaus schneearm.

Die Jahresniederschlagsmenge liegt zwischen 400 und 600 mm/m².

Tinhof = Leithaberg

Was ist die Herausforderung an eine klare Leithaberg-Typizität im Wein?

„Wir pflanzen autochthone Rebsorten auf einzigartigem Boden mit hoher Mineralität und erzeugen daraus unkonventionelle Weine. Diese mineralische Stilistik im Blaufränkisch, Weißburgunder und Neuburger ist unverwechselbar und in dieser Form sonst nirgendwo zu finden. Unterstützt durch alte und bewährte Reb-Klone, die aus eigenen Weingärten veredelt werden. Weiters verwenden wir spezielle Unterlagsreben, die den hohen Aktivkalkgehalt unserer Böden gut ertragen und auch nützen. Auch die bei uns übliche hohe Pflanzdichte, die die Rebstöcke zum Tieferwurzeln zwingt, ist mit ein bestimmender Faktor für die unverwechselbare Leithakalkmineralik unserer Weine.“

„Unser Wein hat eine Heimat: die Böden, das Klima, die Menschen und ihre Ideen. Wir tun das, was wir gerne tun und kennen unsere Lagen seit Generationen. Wir übernehmen Verantwortung für unser Handeln und die Natur. Wir wollen Botschafter des Leithaberges sein“.

DIE WEINGÄRTEN

Eine Besonderheit am Weingut Tinhof ist der Bestand an alten bis zu 60-jährigen Rebstöcken. Seit 2003 werden Weingärten kontinuierlich neu bepflanzt, hier fällt die hohe Pflanzdichte von fast 7.000 Stöcken pro Hektar auf: Viele Rebstöcke müssen sich die Reserven aus dem Boden teilen und können weniger Energie in Wachstum nach oben und viele Trauben investieren. Durch den so natürlich reduzierten Behang bleibt der Stock länger gesund und vital. Ein Stock ergibt maximal ein Kilogramm Trauben und das wiederum eine Flasche Wein.

Gemeinsam mit der Dauerbegrünung zwingt die hohe Stockdichte durch Konkurrenz die Reben, ihre Wurzeln schneller und tiefer in den Boden zu treiben. Dadurch können sie mehr Nährstoffe aufnehmen, was die Weine wiederum tiefgründiger und komplexer macht.

Weiters ist die richtige Standortauswahl entscheidend: Nicht jede Rebe und jede Unterlage passen in jeden Weingarten. Die richtige Wahl bedarf viel Erfahrung, Wissen und langfristiger Planung, schafft aber gesündere Weingärten und bessere Weine.

Die Böden geben den Stil vor: elegante, feine, strukturierte und aussagekräftige Weine. Durch biologische Bewirtschaftung werden die kleinräumigen Unterschiede noch besser herausgearbeitet: Leithakalk und ganz wenig Glimmerschiefer wechseln sich in den Böden ab und erzeugen mit dem Einfluss von Bewaldung, Wind, Schatten und Sonneneinstrahlung eine große Vielfalt und Biodiversität.

Die wichtigsten Rieden

Feiersteig (auch Feuersteig)

Der Boden dieser 1455 erstmals in Aufzeichnungen erwähnten Einzellage zeichnet sich durch magere, trockene und kalkreiche Braunerde und groben Leithakalkschotter aus. Hier findet man auch versteinerte Muscheln.

Rebsorten: Sankt Laurent, Weißburgunder, Neuburger

Golden Erd

Die Golden Erdt, so der ursprüngliche Name, ist ein Teil der Lage Feiersteig und wurde bereits 1579 erstmals in Dokumenten als beste Weinlage in Eisenstadt erwähnt.

Mittel bis stark kalkreiche Braunerde und sandige Leithakalkschotter mit dünner Humusaufgabe.

Rebsorte: Neuburgunder, Weißburgunder

Kirchberg (Gloriette)

Diese Eisenstädter Lage ist seit 1570 dokumentiert und bietet magere sandige kalkreiche Braunerdeböden.

Rebsorte: Blaufränkisch

DIE REBSORTEN

Neuburger

Wahrscheinlich eine natürliche Kreuzung aus Rotem Veltliner und Sylvaner und mit knapp 650 Hektar Rebfläche in Österreich eine Sortenrarität. Sie ist früh bis mittelspät reifend und braucht trockene, karge Standorte. Da sie für Botrytis cinerea (Edelfäule) anfällig ist, wird sie auch gerne für Prädikatsweine verwendet. Der „ideale Neuburger“ zeigt sich für Erwin Tinhof „würzig, strukturiert, mit harmonischer Länge und Trinkfluss“.

Weißburgunder

Eine Mutation des Grauen Burgunders. Stellt hohe Ansprüche an Boden und Lagen und liefert langlebige Weine, die fein, elegant, mineralisch und etwas fruchtbetonter sind als der Neuburger.

Blaufränkisch

Eine alte Rebsorte, die seit dem 18. Jahrhundert auch in Österreich bekannt ist. Stellt hohe Ansprüche an die Lage, ergibt Weine mit tiefgründiger Waldbeeren- und Kirschfrucht, kräftiger Säurestruktur und markanten Tanninen. Blaufränkisch benötigt Reifezeit, um all seine Facetten zu entwickeln. Für Erwin Tinhof ist Blaufränkisch „die große Rotweinsorte des Burgenlandes: Sie bildet je nach Lage vielschichtige Aromen“.

Sankt Laurent

Dieser natürliche Burgunder-Sämling ist eine österreichische Spezialität. Schwierig im Weingarten, benötigt gute Lagen, ist blüteempfindlich, spätfrostempfindlich und liefert niedrige, unregelmäßige Erträge. Die Weine sind dunkel, kräftig, sauerkirschfruchtig, elegant und lagerfähig. Weiters zeigen sie laut Erwin Tinhof „würzige Nase mit viel Finesse am Gaumen und eine reife Struktur“.

IM KELLER

Im Keller passiert die wohl unspektakulärste Arbeit des Weingutes. Weißweine werden in Stahltanks und großen Holzfässern ausgebaut, Rotweine in großen und kleinen Holzfässern. Der pure Ausdruck der Böden und der Reben soll erhalten bleiben, daher wird in die Weinwerdung kaum eingegriffen.

Die weißen Trauben werden nach schonender Handlese entweder sofort oder nach einigen Stunden Maischestandzeit gepresst, im Stahltank gekühlt vergoren und – je nach Jahrgang, Qualität und Rebsorte – im großen Holzfass oder im Stahltank ausgebaut. Reife Trauben werden teilweise auch im Holzfass vergoren.

Die blauen Trauben werden bis zu vier Wochen auf der Maische vergoren. Die Rotweine werden in großen Holzfässern ausgebaut, die besten eines Jahrganges reifen bis zu 24 Monate auch in kleinen Fässern aus der Burgund.

WEINE UND STILE

Ziel ist es, die Vielfalt der Eisenstädter Böden in den jeweiligen Weinen auszudrücken. Die Kombination von Rebsorte und Boden gemeinsam mit der biologischen Bewirtschaftungsweise erlaubt es, Weine mit unverfälschtem Herkunftscharakter zu keltern.

„Wir orientieren uns dabei nicht an dem, was am Markt gerade gefragt ist, sondern an den Möglichkeiten, die uns die Weingärten und der Jahrgang vorgeben. Daher arbeiten wir auch nur mit Sorten, die sich am Leithaberg wohl fühlen und ihre Heimat widerspiegeln. Wir sehen es als unsere Verantwortung, aber auch unsere Freiheit, das zu tun, was authentisch ist.“

Entscheidende Faktoren für die Abbildung des Terroirs in den Weinen des Weinguts Tinhof:

- biologische Bewirtschaftung
- pflanzliche und tierische Artenvielfalt im Weingarten
- Präzision durch tiefgründige sehr alte Lagen, mit denen die Familie Tinhof seit Generationen Erfahrung gesammelt hat
- Südexposition: den ganzen Tag Sonne, in der Nacht Abkühlung durch die Luft, die vom Leithaberg herabweht.
- Spontanhefenvergärung, weil diese Hefen im Weingarten schon ewig leben.

Gutsweine

Weine aus Trauben aus der Region.

Tinhof Blanc

Eine Cuvée aus mehrheitlich Grünem Veltliner, Welschriesling und Riesling von Eisenstädter Rieden mit kalkarmer, tiefgründiger Braunerde. Die Rebstöcke sind bis zu 35 Jahre alt, der Most wird gekühlt vergoren. Der Wein ist immer frisch, fruchtbetont und elegant, dabei unkompliziert. Passt zu zu leichter sommerlicher Küche mit Gemüse und Fisch.

Tinhof Rosé

Aus Blaufränkisch-Reben, die in Eisenstädter Rieden mit kalkreicher Braunerde und Schotter wachsen. Der Tinhof Rosé ist der frei fließende Saft von Blaufränkisch-Trauben, zeigt Zitrus- und Blütenaromen, ist frisch und trinkfreudig. Er passt zu leichten Speisen mit Gemüse, Fisch und Kräutern.

Tinhof Noir

Die Cuvée aus hauptsächlich Zweigelt, etwas Blaufränkisch und Sankt Laurent stammt aus Eisenstädter Rieden mit kalkreicher, sandiger und schottriger Braunerde. Der Wein wird offen und spontan vergoren und 16 Monate im großen Holzfass ausgebaut. Er begleitet würzige Speisen wie Pasta, Pizza und gegrilltes Fleisch.

Eisenstadt-Weine

Diese Weine stammen aus Rieden in Eisenstadt, sind in Stahltank und Holzfässern ausgebaut und sollen die typischen Kalkböden zeigen.

Neuburger

Diese Rebsorte ist eine heimische Spezialität, sie hat ihren Ursprung in Österreich. Der Neuburger wächst in Eisenstädter Rieden auf tiefgründiger kalkhaltiger Braunerde mit guter Humusversorgung. Die Rebstöcke sind bis zu 25 Jahre alt. Der Most wurde nach kurzer Maischestandzeit gekühlt vergoren.

Der Wein erinnert im Duft am Zitrusfrüchte und Wiesenblumen, zeigt angenehm geschmeidige Textur und feinen Extrakt. Er ist idealer Begleiter von Gebackenem wie Wiener Schnitzel, aber auch von anderen österreichischen Klassikern wie Strudel, Knödel oder gebratene Gans.

Weißburgunder

Die bis zu 40 Jahre alten Rebstöcke wachsen auf Rieden in Eisenstadt und Kleinhöflein. Die Böden sind sandige Leithakalkschotter und mittel bis stark kalkreiche Braunerden. Nach einer kurzen Maischestandzeit werden die abgebeerten Trauben spontan im Stahltank vergoren und lagern für elf Monate auch in gebrauchten großen Holzfässern.

Der Wein ist frisch, substanzreich mit Aromen von Sommerwiese, Blütennektar, Apfel und Ananas. Cremige Textur, die zarte Herbe und der elegante Säurebogen animieren am Gaumen. Ein perfekter Begleiter zu Geflügel und Fisch, auch mit pikanten Saucen.

Blaifränkisch

Auf kalkreichen, sandigen schottrigen und humusarmen Böden wächst dieser Blaifränkisch. Die Rebstöcke sind rund 30 Jahre alt. Die Trauben werden abgebeert und spontan mit natürlichen Hefen in offenen Behältern vergoren. Der Wein wird schließlich für bis zu 24 Monate in großen Holzfässern (2.000 Liter) ausgebaut.

Er zeigt viel reife Frucht und Substanz, eine straffe Tanninstruktur und eine Menge Facetten. Er passt zu Pasta, Pizza, Fleisch- und Wildgerichten sowie Hartkäse.

Leithaberg-DAC-Weine

Die herkunftsgeschützten Leithaberg-Weine kommen von rund 30 bis 35 Jahre alten Reben und reifen über längeren Zeitraum im großen Holzfass.

Leithaberg DAC Neuburger

Auf karger kalkreicher, sandiger und steiniger Braunerde gewachsen. Vergärung und Ausbau im großen Holzfass (2.000 Liter). Für Spannung und Traubigkeit wird ein geringer Teil an nicht gemaischten, absolut gesunden Beeren mitvergoren. Der Wein bleibt ein Jahr lang bis zur Abfüllung ungeschwefelt auf der Hefe.

Mittleres Gelbgrün. Würzig, kräutrige Nuancen mit vollreifer Birnenfrucht und Floralnoten, mineralisch saftige Struktur mit komplexer Säure. Zu Austern, Fisch, hellem Fleisch mit würzigem Gemüse und Hartkäse.

Leithaberg DAC Weißburgunder

Auf karger kalkreicher, sandiger und steiniger Braunerde gewachsen. Der Most wird nach kurzer Maischestandzeit spontan mit natürlichen Hefen vergoren und bleibt ein Jahr lang bis zur Abfüllung ungeschwefelt auf der Hefe.

Dieser Weißburgunder zeigt Nuancen von reifem gelbem Apfel, Wiesenkräutern, cremige Textur mit feinem Säurebogen und passt hervorragend zu Fisch, leichtem Fleisch mit Gemüse und würzigem Hartkäse.

Leithaberg DAC Blaufränkisch

Blaufränkisch von deutlich kalkhaltiger Braunerde und Leithakalk ergeben das Abbild eines typischen Leithaberg-Weines. Die Trauben werden offen und spontan vergoren, der Wein wird für bis zu 24 Monate in großen Holzfässern ausgebaut.

Er hat floral und kräuterig unterlegte Brombeerenfruchtnoten mit einem Hauch Orangenaromaen, feste feine Tannine und gutes Lagerpotenzial. Der Wein passt gut zu Pasta, Pizza, Steaks und Wildgerichten.

Lagenweine vom Leithaberg

Golden Erd Neuburger

Aus dem Herzstück der Ried Feuersteig, die bereits seit 1579 dokumentiert ist, ist als beste Weinlage Eisenstadts. Mittel bis stark kalkhaltige Braunerde über sandigem Leithakalkschotter. Für Spannung und Traubigkeit wird ein geringer Teil an nicht gemaischten, absolut gesunden Beeren mitvergoren, der Ausbau erfolgt in kleinen Holzfässern (500 bis 600 Liter) und ungeschwefelt auf der Hefe. Ein Jahr nach der Lese kommt der Wein auf die Flasche und reift dort noch 12 bis 15 Monate, bis er in den Verkauf kommt.

Tiefe, Karamell, Blüten, gelbe Früchte, extrem fein, zupackende Kalk-Mineralik, viel Schmelz, sehr feine Säure, im Abgang leichte rauchige Note, dicht, kühl und lang. Passt zu kräftigen Speisen mit Geflügel und Fisch, auch mit pikanten Saucen, weiters zu Hartkäse.

Golden Erd Weißburgunder

Mittel bis stark kalkhaltige Braunerde über sandigem Leithakalkschotter. Die Reben sind 23 – 40 Jahre alt, die Trauben werden abgebeert, leicht angepresst, mazerieren kurz auf der Maische und vergären nach der Klärung des Mostes spontan mit natürlicher Hefe in gebrauchten Holzfässern. Schließlich reift der Wein für 10 Monate im großen Holzfass.

Er hat den Geschmack von Birnen, Kräutern und der Mineralik des Leithaberges. Dazu kommen zarte Holznoten, samtige elegante Struktur und feine Pikanz. Er passt zu hellem Fleisch und Fisch ebenso wie zu Hartkäse.

Gloriette Blaufränkisch

Der Blaufränkisch Gloriette wächst in der Ried Kirchberg, die seit 1570 dokumentiert ist, auf mageren sandigen kalkreichen Braunerdeböden. Die über 50 Jahre alten Rebstöcke sind die ältesten am Weingut Tinhof. Die Trauben werden abgebeert, spontan mit natürlichen Hefen in offenen Gärständen vergoren und 21 Monate lang in kleinen Holzfässern ausgebaut.

Brombeeren und Cassis mit reifer Kirsche, engmaschiges samtiges Tannin und mineralische Schwingungen. Der Blaufränkisch Gloriette ist besonders langlebig und vibrierend elegant. Er ist perfekter Begleiter zu dunklem Fleisch und Wild.

Weißburgunder Beerenauslese 2015

Die Trauben dieses Weines stammen aus den Rieden Feuersteig und Neuwiese und wachsen auf Böden mit stark kalkreicher Braunerde, Steinen und mäßigem Humus und guter Wasserversorgung. Die Rebstöcke sind bis zu 30 Jahre alt. Lesezeit für diese Beerenauslese war im November, in selektiver Handarbeit wurden die edelfaulen Beeren selektioniert. Zur Aromenkonzentration blieb der Most zwölf Stunden lang auf der Maische. Im Jahr darauf kam der Wein auf die Flasche.

Kräftiges Goldgelb, strahlende Reflexe, wunderbares Aroma nach Früchten, sehr ausgewogen und harmonisch, viel Finesse. Goldgelb, strahlende Reflexe. Passt hervorragend zu österreichischen Süßspeisen wie Apfelstrudel und Desserts.

Je nach Jahrgang werden immer wieder edelsüße Weine wie **Beerenauslese** oder **Trockenbeerenauslese** eingebracht oder ähnlich einem Sherry ausgebaut, der dann als **Aperitif** auf den Markt kommt.

WEINGUT TINHOF – FAKTEN & ZAHLEN

Bearbeitete Weingartenfläche: 15 Hektar

Sortenspiegel: 50% weiß (Weißburgunder, Neuburger, Welschriesling, Grüner Veltliner)
50% rot (Blaufränkisch, Zweigelt, Sankt Laurent)

Biologisch zertifiziert seit 2012 durch Lacon AT-BIO-402.

KONTAKT

Weingut Erwin Tinhof

Keller und Verkauf:

Eisenstädter Straße 10, 7061 Trausdorf

Tel.: +43 2682 62648

Fax: +43 2682 62648-4

E-Mail: wein@tinhof.at

www.tinhof.at

Rechnungsadresse:

Gartengasse 8

7000 Eisenstadt