



## Weinviertel DAC Reserve HOMMAGE 2012 Grüner Veltliner

Aus uralten Anlagen vom Großebersdorfer Kirchenberg sowie zum Teil aus einer Selektion vom Haidviertel stammt diese grüne Naturgewalt, die als Hommage an die Rebsorte Veltliner verstanden wissen will:

Mit satter Ananasfrucht und etwas Blutorange prunkend, überlegene Reife, sehr prägnant, beide Herkünfte scheinen einander bestens zu ergänzen; am Gaumen von etwas tabakiger Würze gehärtet, extraktsüß und gepolstert, großes Gewächs, das in die burgundische Richtung weist und die Möglichkeiten unserer Leitsorte aufzeigt, große Reserven.

From ancient vines in Großebersdorf and partly from a selection of Haidviertel comes this Grüner Veltliner that wants to be understood as a homage to its grape variety.

Rich pineapple fruit and a little bit of blood orange, superior maturity, very concisely, both origins appear to complement each other perfectly. On the palate some tobacco and spice, extractful, it's definitely the Burgundian direction and demonstrates the advantage of our leading grape variety.



### AUSZEICHNUNGEN . AWARDS

- Falstaff, 94 P
- Wine Enthusiast, 91 P
- A la Carte, 94 P
- Robert Parker, 90 P
- Wein-Plus, 93 P
- AWC, Silber
- Vinaria, Tipp&P, Topwein
- Weinwirtschaft, 92 P
- ÖGZ, Top Wein
- Tasted 100% blind, 90,5 P

*Falstaff: Kräftiges Gelbgrün. Mit feinen Blütenhonig unterlegte gelbe Apfelfrucht, zart nach Mango und Steinobst, attraktives Bukett. Stoffig, elegante Textur, zarte Holzwürze, ein Hauch von Gewürznelken, dennoch rassig strukturiert, weiße Frucht im Abgang, ein harmonischer Speisenbegleiter mit gutem Reifepotenzial.*

**DIE LAGE** Es ist die beste Traubenselektion vier verschiedener Parzellen in Großebersdorf und Stetten - unter anderem auf der Lage Haidviertel.

**DER BODEN** Der Großebersdorfer Boden sorgt für eine unglaubliche Traubenreife. Nach ein paar Zentimetern Lössboden stößt man sofort auf Sand wie am Meeresstrand. Das Flyschgestein der Lage Haidviertel erhält auch bei sehr hoher Reifegradation ein schönes Säurespiel. In den Fahrgassen der Weingärten wird der Boden ganzjährig begrünt.

**DIE REBEN** im Durchschnitt sind die Rebstöcke ca. 50 Jahre alt und in einer Dichte von etwa 4.500 Stöcken/ha gepflanzt. Zur Ausnützung der Bodenwärme und um eine hohe Laubwand zu erreichen, wird im mittelhohen Erziehungssystem bei Einbogenschnitt gearbeitet.

**WETTERBEDINGUNGEN** Im Jahr 2012 gab es einen frühen Austrieb, es folgte eine frühe Blüte, jedoch kam es im Mai noch zum Spätfrost, welcher das ganze Land erschütterte, wodurch es auch Mengeneinbußen gab. Der Sommer war dann ausgesprochen warm, worauf ein toller Herbst folgte. Das ergab eine ideale Traubenreife und somit eine hervorragende Qualität der Trauben.

**DIE ERNTE** erfolgte am 31.10.2012 bei 21,5° KMW. Es wurde händisch im kleinen, gut eingesetzten Team gelesen. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

**IM KELLER** wurden die Trauben rasch gequetscht und nach etwa 14 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Inertys-Pressen sauerstofffrei gepresst. Vergoren wurde spontan in großen Akazienholzfässern. Die Lagerung erfolgte ebenfalls in großen Holzfässern, nach etwa 8 Monaten wurde direkt im Weingut in Burgunderflaschen abgefüllt. Enthält Sulfite.

**THE VINEYARD** It's the best selection of grapes from four different vineyards in Großebersdorf and Stetten - including the Haidviertel vineyard.

**THE SOIL** The soil in Großebersdorf ensures incredible ripeness. After a few centimetres of loess soil comes pure sand like on the beach. The flysch zone of the Haidviertel vineyard brings nice acidity despite an unbelievable maturation of the grapes. The vineyards have green-cover all over the year.

**THE VINES** have been approx. 50 years old and are cultivated in a dense of around 4.500 vines/ha. To profit from the rising ground heat and to reach a high foliage-wall we use the guyot cutting system.

**WEATHER CONDITIONS 2012.** In the year 2012 the outgrowth happened very early and the blossom as well. But there was also frost in the late spring, what has caused a loss in quantity. During the summer the weather was quite warm. This was followed by a dry, warm autumn. A very high ripeness of the berries and dark red wines with intensive colour distinguish this vintage.

**THE HARVEST** took place on October 31st, 2012 at 21,5° KMW, picked by hand with a small, well-trained team, which selected the grapes directly in the vineyard.

**IN THE CELLAR** the grapes have been squeezed and must was standing approx. 14 hours before being pressed oxygen-free by a pneumatic Inertys-press with low pressure. Fermentation took place in big Austrian acacia wood barrels as well as the storage. After 8 months the wine was bottled in our cellar in Burgundy-bottles. Contains sulfites.

LAND Österreich	Qualitätswein trocken	ALKOHOL 13,5 vol%	COUNTRY Austria	Qualitätswein dry	ALCOHOL 13,5 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKTEMP. 10-12°C	SÄURE 5,8 g/l	REGION Lower Austria	DRINKING TEMP. 10-12°C	ACIDITY 5,8 g/l
GEBIET Weinviertel	TRINKREIFE 2-8 Jahre	RESTZUCKER 5,2 g/l	DISTRICT Weinviertel	DRINKING AGE 2-8 years	RESIDUAL SUGAR 5,2 g/l