



Weinviertel DAC HAIDVIERTEL 2015 Grüner Veltliner

Schwerer Lössboden auf felsigem Untergrund gibt dem Grünen Veltliner im Haidviertel Frucht und Fülle.

Strahlendes Gelb, eine schöne Prise Pfeffer, abgerundet von Mandarine und Orange, ein knackiger, saftiger Körper macht Lust auf mehr, animierender Abgang. Ein wunderschöner Essensbegleiter, passt genial zu deftigem Schweinsbraten, aber auch zu feinen Fischgerichten und Salaten!

The deep loess over rocky subsoil in the Haidviertel vineyard yields a highly fruity Grüner Veltliner.

Bright yellow, a full pinch of black pepper guarded by some mandarine, a crisp and juicy body with enough spice makes you fancy more, animating finish. A wonderful companion to food, perfect to roast pork, but also to fine fish and salads!



AUSZEICHNUNGEN AWARDS

91P
Falstaff

91P
Wine Enthusiast

„Ripe notes of yellow plum dance on the palate against a firm, citric background of immense freshness. This stands with poise and a seriously straight back. The midpalate is as savoury as soy sauce. Totally enlivening and refreshing with a lovely, concentrated core and backbone.“

GOLD
Asia Wine & Spirits Awards

16.5P
Jancis Robinson

DIE LAGE Mit direktem Blick ins Korneuburger Becken liegt die Lage Haidviertel auf der Bisambergkette, sehr nah zur Riede Hundstleiten.

DER BODEN ist ein schwerer typischer Lössboden, der in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten wird.

DIE REBEN waren ca. 30 Jahre alt und sind 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 Der Jahrgang 2015 profitierte von den Niederschlägen im Herbst und Winter 2014. Die Feuchtigkeit, die dadurch aufgebaut wurde, bewirkte nicht nur einen gleichmäßigen, sehr schönen Austrieb, sondern rettete auch über die heiße Blütezeit und den extrem trockenen Sommer. Anfang September trieb ein kurzer, lang ersehnter Regenguss die Reife in die Höhe. Sonniges, kühles und trockenes Lesewetter folgte. Mitte Oktober bewirkte eine regenreiche Woche, dass die Reserven penibel selektioniert werden mussten. Insgesamt kann man von einem qualitativ sehr guten, mengenmäßig durchschnittlichem Jahrgang ausgehen.

DIE ERNTE erfolgte Mitte Oktober bei 20° KMW. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektioniert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und nach etwa 2 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Inertys-Pressen sauerstofffrei gepresst. Vergoren wurde mit automatischer Temperatursteuerung bei etwa 20°C. Die Lagerung erfolgte im Edelstahltank, nach 5 Monaten wurde in Burgunderflaschen abgefüllt.

THE VINEYARD The Haidviertel vineyard is situated on the famous mountain range of "Bisamberg" with direct view into the "Korneuburger Becken" (a flat land along the Danube at the border to Vienna), quite close to the Hundstleiten vineyard.

THE SOIL is a deep heavy loess soil. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

THE VINES have been approx. 30 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 a trellis training system at about 60-90 cm and apply the guyot cutting system.

WEATHER CONDITIONS The 2015 vintage benefited from the precipitation of autumn and winter 2014. The humidity effected not only a regular, very good shoot, but helped also during the hot blooming period and the extremely dry summer. By the beginning of September, a short, long-awaited rainfall made the ripeness rising up high. Sunny, cool and dry harvest-weather followed. By the middle of October, a week of rain forced us to precisely select the Reserves. All in all, this is a vintage with high quality and normal quantity.

THE HARVEST took place by the mid of October at 20°KMW. The grapes were selected directly in the vineyard.

IN THE CELLAR the grapes have been destemmed and squeezed and must was standing approx. 2 hours before being pressed oxygen-free by a pneumatic Inertys-press with low pressure. Fermentation took place with automatic temperature-control at 20°C. The wine was stored in stainless steel-tanks and after 5 months the wine was bottled in Burgundy-bottles.

LAND Österreich
REGION Weinviertel
Qualitätswein trocken

TRINKTEMP. 10-12°C
TRINKREIFE 1-4 Jahre
Enthält Sulfite

ALKOHOL 13 vol%
SÄURE 5,4 g/l
RESTZUCKER 3,4 g/l

COUNTRY Austria
REGION Weinviertel
Qualitätswein dry

DRINKING TEMP. 10-12°C
DRINKING AGE 1-4 years
Contains sulfites

ALKOHOL 13 vol%
ACIDITY 5,4 g/l
RESIDUAL SUGAR 3,4 g/l