



## Weinviertel DAC Reserve HOMMAGE 2015 Grüner Veltliner

Aus uralten Anlagen vom Großebersdorfer Kirchenberg sowie zum Teil aus einer Selektion vom Haidviertel stammt diese 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 Reserve.

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

**95P**  
Falstaff

**94P**  
A la Carte

**93P**  
Robert Parker

**GOLD**  
Asia Wine & Spirits Awards

**17P**  
Jancis Robinson

**GOLD Top Level\*\*\*\***  
Selection

**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** 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 Anfang November bei 20° KMW. Es wurde händisch im kleinen, gut eingeschulten Team gelesen. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

**IM KELLER** wurden die Trauben rasch gequetscht und nach etwa 10 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Inertys-Pressesauerstofffrei gepresst. Vergoren wurde spontan in einem 2.000l Akazienholzfass. Die Lagerung erfolgte ebenfalls in diesen Fässern, nach etwa 5 Monaten wurde direkt im Weingut in Burgunderflaschen abgefüllt.

**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** 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 beginning of November at 20°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. 10 hours before being pressed oxygen-free by a pneumatic Inertys-press with low pressure. Fermentation took place in a 2000l Austrian acacia wood barrel as well as the storage. After 5 months the wine was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

LAND Österreich  
REGION Weinviertel  
Qualitätswein, trocken

TRINKTEMP. 10-12°C  
TRINKREIFE 2-12 Jahre  
Enthält Sulfite

ALKOHOL 13,5 vol%  
SÄURE 5,7 g/l  
RESTZUCKER 7,6 g/l

COUNTRY Austria  
REGION Weinviertel  
Qualitätswein, dry

DRINKING TEMP. 10-12°C  
DRINKING AGE 2-12 years  
Contains sulfites

ALCOHOL 13,5 vol%  
ACIDITY 5,7 g/l  
RESIDUAL SUGAR 7,6 g/l