



Weinviertel DAC Reserve GOLDEN 2017 Grüner Veltliner

"In goldenen Jochen" ist ein sandiger Südhang, auf dem wir Jahr für Jahr eine außergewöhnliche Traubenreife erzielen. Dies inspiriert uns zu diesem vollmundigen, vielschichtigen Veltliner, der trotzdem voller "Pfeffer!" steckt!

Sattes Goldgelb und finessenreich in der Nase; das ist die erste Begegnung mit dem Goldjoch. Die Harmonie von reifer Honigmelone und Ananas mit typischem Pfeffer und einer angenehmen Würze am Gaumen zeigt faszinierende Komplexität. Kraftvoll und stoffig mit charmanter Extrakt Süße und einem angenehm würzigen Echo. Besonders schmackhaft zu kräftigem Fisch oder zur würzigen Asiatischen Küche.

'Golden Yoke' is a sandy south-facing slope, which makes it possible to achieve extraordinarily ripe fruit each year. This inspired us to create this full-bodied, complex Grüner Veltliner with plenty of peppery spice.

Golden yellow and rich of finesse in the nose; this is how the Goldjoch introduces itself. A harmony of ripe honeydew melon and pineapple, combined with typical pepper and a charming herbal hint on the palate; great complexity. Powerful and well structured with a nice impression of sweetness and a herbal echo is how it stays in ones memory. Extraordinary with richer fish dishes or spicy oriental cuisine.



AUSZEICHNUNGEN AWARDS

GOLD
NÖ Weinprämierung

GOLD****
selection

92P
Andreas Larsson

93P
Falstaff

DIE LAGE In goldenen Jochen ist sehr, sehr trocken und heiß. Der Grüne Veltliner wird hier tatsächlich goldgelb.

DER BODEN sorgt für eine unglaubliche Traubenreife. Nach ein paar Zentimetern Lössboden stößt man sofort auf Sand wie am Meeresstrand. Der Boden wird in der Fahrgasse begrünt und bei extremer Trockenheit offen gehalten.

DIE REBEN waren ca. 23 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 Das Jahr 2017 startete mit einem trockenen Winter und einem sehr raschen Austrieb. Leider wurden einige unserer Lagen aber im Mai durch Spätfrost geschädigt. Die verbliebenen Ansätze entwickelten sich jedoch sehr gut, auch wenn der sehr heiße Sommer immer wieder durch längere Trockenphasen geprägt war. Hier kam uns in einigen Lagen unsere neue Tröpfchenbewässerung entgegen, mit der wir den Trockenstress etwas abfedern konnten. Vor der Ernte kam noch ein erlösender Regen, der die Reife in die Höhe schnellen ließ. Großteils konnten wir bei trockenem Wetter ernten. Insgesamt ist 2017 ein sehr guter Jahrgang mit kräftigen, fruchtigen Weißweinen und tiefdunklen, vollen Rotweinen.

DIE ERNTE erfolgte Ende Oktober bei 22,5°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 Presse gepresst. Vergoren wurde spontan in großen Holzfässern. Die Lagerung erfolgte ebenfalls in großen Holzfässern, nach etwa 5 Monaten wurde direkt im Weingut in Burgunderflaschen abgefüllt.

THE VINEYARD "In goldenen Jochen" is very dry and hot. Grüner Veltliner grapes really get a golden colour here.

THE SOIL leads to an unbelievable maturation of the grapes. After a few centimetres of loess soil comes pure sand like on the beach. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

THE VINES have been approx. 23 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 year 2017 started with a very dry winter and a quick shoot. Unfortunately some of our vineyards were damaged by late frosts in May. Still, the remaining shoots thrived well, even as the hot summer did show some very dry weeks. In some vineyards, our new drip irrigation could help here to avoid the worst. Just before harvest we got some rain, which brought the ripeness up quickly. Altogether we have here a very good vintage with powerful, fruity white wines and very dark, full red wines.

THE HARVEST took place by the end of October at 22,5°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. 10 hours before being pressed by a pneumatic press with low pressure. Fermentation took place in big wooden barrels 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 2-8 Jahre
Enthält Sulfite

ALKOHOL 14,5 vol%
SÄURE 6,1 g/l
RESTZUCKER 5,7 g/l

COUNTRY Austria
REGION Weinviertel
Qualitätswein dry

DRINKING TEMP. 10-12°C
DRINKING AGE 2-8 years
Contains sulfites

ALKOHOL 14,5 vol%
ACIDITY 6,1 g/l
RESIDUAL SUGAR 5,7 g/l