

AUSZEICHNUNGEN AWARDS

Weinviertel DAC Reserve HOMMAGE 2017 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.



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. 51 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 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 Anfang November bei 23° KMW. Es wurde händisch im kleinen, gut eingeschuften 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 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. 51 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 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 beginning of November at 23° 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 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 14,5 vol%
SÄURE 6,1 g/l
RESTZUCKER 7,2 g/l

COUNTRY Austria
REGION Weinviertel
Qualitätswein, dry

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

ALCOHOL 14,5 vol%
ACIDITY 6,1 g/l
RESIDUAL SUGAR 7,2 g/l