



## Riesling AM BERG Grand Reserve 2013

'Am Berg', so nennen wir diese sanfte Hügellage. Die windige Bergkuppel und der warme Boden garantieren ein schnelles Abtrocknen der Trauben, was eine hohe Reife ohne Botrytis ermöglicht.

Volle Frucht bereits in der Nase, samtiger, süßer Pfirsich, am Gaumen sehr füllig und dicht; vollmundig und spürbar mineralisch, frisch ausbalanciert mit animierender Säure. Durch die Harmonie von Reife und Frische spannend bis zum letzten Schluck. Damit ist er auch der ideale Begleiter zu einer großen Bandbreite an Gerichten; von Pasteten und Gänseleber, über fruchtige Desserts bis hin zu asiatischen Gerichten. Gerne aber auch einfach alleine zu genießen...

We call this gentle hillside 'Am Berg'. The windy hilltop and the warm soil are a guarantee for keeping grapes dry, making high ripeness without botrytis possible.

Full fruit in the nose, velvet and sweet peaches, on the palate full bodied and dense, while remarkable mineralic, fresh balanced with animating acidity. The harmony of ripeness and freshness makes it interesting until the last nip. Therefore it is the ideal partner to a broad range of dishes; from pastries and foie gras to fruity desserts as well as to the Asian cuisine. However, also a great wine to enjoy solely ...



### AUSZEICHNUNGEN AWARDS

**92P**  
Falstaff

**94P**  
Sieger

Riesling 2013 bis 2011  
A la Carte

**90P**  
Robert Parker

**17/20P**

[www.jancisrobinson.com](http://www.jancisrobinson.com)

**Sieger**  
GÖZ

**DIE LAGE** Am Berg liegt direkt an einer Hügelkuppe, wo der Wind ständig drüber bläst. Wir lassen unsere Trauben hier sehr lange hängen und sie bewahren ihre Fruchtigkeit.

**DER BODEN** ist ein lehmig-sandiger Boden, der in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten wird.

**DIE REBEN** waren ca. 21 Jahre alt und sind in einer Dichte von etwa 4.000 Stöcken/ha gepflanzt. Zur Ausnützung der Bodenwärme und um eine hohe Laubwand zu erreichen, wird im mittelhohen Erziehungssystem bei Einbogenschnitt gearbeitet.

**WETTERBEDINGUNGEN 2013** Im Jahr 2013 verzeichneten wir sehr viel Winterfeuchtigkeit, aufgrund vieler Schneefälle. Der Austrieb startete dadurch später als sonst. Im Mai hatten wir aber bereits Rekordtemperaturen. Der Juni war anschließend extrem feucht, der Sommer dann sehr heiß mit vielen Tagen über 30°C. Mitte September starteten wir die Lese. Hier hatten wir zu Lesebeginn einige Regenfälle, aber der Oktober wurde schließlich zum Bilderbuch-Herbst. Herrlich warm und wunderbar sonniges Herbstwetter mit kühlen Nächten. Hier gab es auch, dank der vielen Sonnenstunden, einen schönen Endspurt in der Reife. Durch die kühlen Nächte blieb auch die Frucht wunderschön erhalten.

**DIE ERNTE** erfolgte Mitte November bei 22° KMW. Es wurde händisch im kleinen, gut eingeschulten Team gelesen. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

**IM KELLER** wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und nach etwa 12 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Inertys-Pressen sauerstofffrei gepresst. Vergoren wurde spontan im großen Holzfass. Die Lagerung erfolgte ebenfalls im großen Holzfass, nach etwa 8 Monaten wurde direkt im Weingut in Burgunderflaschen abgefüllt.

**THE VINEYARD** Am Berg is situated at the top of a hill where the wind always is blowing. Therefore, our grapes can stay in the vineyard for a long time building up their fruitiness without getting botrytis.

**THE SOIL** is loamy and sandy. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

**THE VINES** have been approx. 21 years old and are cultivated in a dense of around 4.000 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 2013.** In 2013, we recorded a lot of winter moisture, due to heavy snowfalls. The shoot started later than usual but in May we recognized already very high temperatures. June was full of humidity, the summer then was very hot with many days over 30°C. In mid-September we started with the harvest. At the beginning of the harvest we had some rainfalls, but the October eventually became the picture-perfect autumn. Wonderfully warm and wonderful sunny autumn weather with cool nights. Thanks to the many hours of sunshine, there was a beautiful final spurt in maturity. The cool nights preserved the fruit perfectly.

**THE HARVEST** took place by the mid of November at 22°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 destemmed and squeezed and must was standing approx. 12 hours before being pressed oxygen-free by a pneumatic Inertys-press with low pressure. Fermentation and the storage took place in big wooden barrels. After 8 months the wine was bottled in Burgundy-bottles in our cellar.

LAND Österreich	TRINKTEMP. 10-12°C	ALKOHOL 12,5 vol%	COUNTRY Austria	DRINKING TEMP. 10-12°C	ALKOHOL 12,5 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKREIFE 1-10 Jahre	SÄURE 7,6 g/l	REGION Niederösterreich	DRINKING AGE 1-10 years	ACIDITY 7,6 g/l
Qualitätswein lieblich	Enthält Sulfite	RESTZUCKER 43 g/l	Qualitätswein lieblich	Contains sulfites	RESIDUAL SUGAR 43 g/l