



Weinviertel DAC Reserve GOLDJOCH 2012 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 etwas kräftigerem 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

- Falstaff, 91-93P.
- Österreich Weiss 2013, 5/5 Gläser
- Vinaria, Tipp
- Weinwirtschaft, 91P.
- ÖGZ, 5 Gläser, internationale Klasse
- Kutschers Kostnotizen, 88+P.

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. 18 Jahre alt und sind in einer Dichte von etwa 4.500 Stöcken/ha gepflanzt. Zur Ausnutzung der Bodenwärme und um eine hohe Laubwand zu erreichen, wird im mittelhohen Erziehungssystem bei Einbogenschnitt gearbeitet.

WETTERBEDINGUNGEN 2012 Im Jahr 2012 gab es einen frühen Austrieb, es folgte eine frühe Blüte, jedoch kam es im Mai noch zum Spätfrost, welcher das ganze Land erschütterte, wodurch es auch Mengeneinbußen gab. Der Sommer war dann ausgesprochen warm worauf ein toller Herbst folgte. Das ergab eine ideale Traubenreife und somit eine hervorragende Qualität der Trauben.

DIE ERNTE erfolgte Mitte November bei 21° 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 12 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Inertys-Pressen sauerstofffrei gepresst. Vergoren wurde spontan in großen Holzfässern. Die Lagerung erfolgte ebenfalls in großen Holzfässern, nach etwa 7 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. 18 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 2012. In the year 2012 the outgrowth happened very early and the blossom as well. But there was also frost in the late spring, what has caused a loss in quantity. During the summer the weather was quite warm. This was followed by a dry, warm autumn. A very high ripeness of the berries and dark red wines with intensive colour distinguish this vintage..

THE HARVEST took place by the middle of November at 21° 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. 12 hours before being pressed oxygen-free by a pneumatic Inertys-press with low pressure. Fermentation took place in big wooden barrels as well as the storage. After 7 months the wine was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

| | | | | | |
|-------------------------|-----------------------|--------------------|----------------------|------------------------|------------------------|
| LAND Österreich | Qualitätswein trocken | ALKOHOL 13,5 vol% | COUNTRY Austria | Qualitätswein dry | ALKOHOL 13,5 vol% |
| REGION Niederösterreich | TRINKTEMP. 10-12°C | SÄURE 5,1 g/l | REGION Lower Austria | DRINKING TEMP. 10-12°C | ACIDITY 5,1 g/l |
| GEBIET Weinviertel | TRINKREIFE 2-8 Jahre | RESTZUCKER 1,7 g/l | DISTRICT Weinviertel | DRINKING AGE 2-8 years | RESIDUAL SUGAR 1,7 g/l |