



## Weinviertel DAC HAIDVIERTEL 2012 Grüner Veltliner

Schwerer Lössboden auf felsigem Untergrund gibt dem Grünen Veltliner im Haidviertel Frucht und Fülle.

Strahlendes Gelb, eine schöne Prise Pfeffer, abgerundet von Mandarine und Orange, ein knackiger, saftiger Körper macht Lust auf mehr, animierender Abgang. Ein wunderschöner Essensbegleiter, passt genial zu deftigem Schweinsbraten, aber auch zu feinen Fischgerichten und Salaten!

The deep loess over rocky subsoil in the Haidviertel vineyard yields a highly fruity Grüner Veltliner.

Bright yellow, a full pinch of black pepper guarded by some mandarine, a crisp and juicy body with enough spice makes you fancy more, animating finish. A wonderful companion to food, perfect to roast pork, but also to fine fish and salads!



AUSZEICHNUNGEN . AWARDS

A la Carte, 92P.

Falstaff, 89P.

**DIE LAGE** Mit direktem Blick ins Korneuburger Becken liegt die Lage Haidviertel auf der Bisambergkette, sehr nah zur Riede Hundsleiten.

**DER BODEN** ist ein schwerer Lössboden, der in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten wird.

**DIE REBEN** waren ca. 27 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 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 Oktober bei 18° 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 2 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Inertys-Pressen sauerstofffrei gepresst. Vergoren wurde mit automatischer Temperatursteuerung bei etwa 20°C. Die Lagerung erfolgte im Edelstahltank, nach 5 Monaten wurde in Burgunderflaschen abgefüllt.

**THE VINEYARD** The Haidviertel vineyard is situated on the famous mountain range of "Bisamberg" with direct view into the "Korneuburger Becken" (a flat land along the danube at the border to Vienna), quite close to the Hundsleiten vineyard..

**THE SOIL** is a deep heavy loess soil. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

**THE VINES** have been approx. 27 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 mid of October at 18°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. 2 hours before being pressed oxygen-free by a pneumatic Inertys-press with low pressure. Fermentation took place with automatic temperature-control at 20°C. The wine was stored in stainless steel-tanks and after 5 months the wine was bottled in Burgundy-bottles.

LAND Österreich	Qualitätswein trocken	ALKOHOL 12,5 vol%	COUNTRY Austria	Qualitätswein dry	ALKOHOL 12,5 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKTEMP. 10-12°C	SÄURE 5,5 g/l	REGION Lower Austria	DRINKING TEMP. 10-12°C	ACIDITY 5,5 g/l
GEBIET Weinviertel	TRINKREIFE 1-4 Jahre	RESTZUCKER 2,7 g/l	DISTRICT Weinviertel	DRINKING AGE 1-4 years	RESIDUAL SUGAR 2,7 g/l