



## Weinviertel DAC HAID 2018 Grüner Veltliner

Schwerer Lössboden auf felsigem Untergrund gibt dem Grünen Veltliner Haid 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 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

**GOLD** - NÖ Weinprämierung

**92P** - Falstaff

**90P** - Wine Enthusiast

**\*\*\*** - wein.pur

**DIE LAGE** hat direkten Blick ins Korneuburger Becken und liegt auf der Bisambergkette.

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

**DIE REBEN** waren ca. 32 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 2018** begann mit einem späten Austrieb, denn der Winter war lange. Wir freuten uns darüber, denn dadurch wurden wir heuer von Spätfrostschäden verschont. Es folgte ein extrem warmer Frühling. Die Reben entwickelten sich in Windeseile und schon war eine sehr frühe Blüte da. Der Juli war heiß und trocken, zum Glück konnten wir die ärgsten Trockenschäden durch unsere Tröpfchenbewässerung abfedern. Und dann das Unglaubliche: Wir starteten Mitte August mit der Lese!!!! Ein Monat früher als sonst!!! Die Trauben zeigten sich wunderschön und wir ernteten bei schönstem Sonnenschein. 2018 ist wieder ein sehr guter Jahrgang mit kräftigen, fruchtigen Weißweinen und tiefdunklen, vollen Rotweinen.

**DIE ERNTE** erfolgte Ende September bei 20,5° KMW. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

**IM KELLER** wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und nach etwa 4 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Presse sauerstofffrei gepresst. Vergoren wurde mit automatischer Temperatursteuerung bei etwa 19°C. Die Lagerung erfolgte im Edelstahltank, nach 5 Monaten wurde in Burgunderflaschen abgefüllt.

**THE 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).

**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. 32 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** As the winter was long, 2018 started with a late shoot. We were relieved, as therefore we had no harms because of late frosts. After the long winter an extremely warm spring followed. The vines developed in high speed, so we had a very early bloom. July was hot and dry. Luckily we could irrigate a bit and avoid the worst drought damages. And then the unbelievable: We started to harvest by the middle of August!! A month earlier than normally!! The grapes showed perfectly and we harvested at wonderful sunshine weather. 2018 is again a very good vintage with powerful, fruity white wines and dark, fullbodied reds.

**THE HARVEST** took place by the mid of October at 20,5° KMW. The grapes were selected directly in the vineyard.

**IN THE CELLAR** the grapes have been destemmed and squeezed and must was standing approx. 4 hours before being pressed by a pneumatic press with low pressure. Fermentation took place with automatic temperature-control at 19°C. The wine was stored in stainless steel-tanks and after 5 months the wine was bottled in Burgundy-bottles.

LAND Österreich  
REGION Weinviertel  
Qualitätswein trocken

TRINKTEMP. 10-12°C  
TRINKREIFE 1-4 Jahre  
Enthält Sulfite

ALKOHOL 13 vol%  
SÄURE 5,6 g/l  
RESTZUCKER 4,3 g/l

COUNTRY Austria  
REGION Weinviertel  
Qualitätswein dry

DRINKING TEMP. 10-12°C  
DRINKING AGE 1-4 years  
Contains sulfites

ALKOHOL 13 vol%  
ACIDITY 5,6 g/l  
RESIDUAL SUGAR 4,3g/l