



## Weinviertel DAC HAID 2019 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 - Berlin Wine Trophy**

**GOLD - MUNDUS vini**

**GOLD - Niederösterreich-  
Weinprämierung**

**93P - James Suckling**

**91P - 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. 33 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 Einbogenschritt gearbeitet.

**WETTERBEDINGUNGEN** Wenn wir uns als Winzer Wetter wünschen dürften, würde es wohl so wie 2019 sein. Es hätte uns nicht besser in die Hände spielen können. Nach einem milden Winter durften wir einen mittelspäten Austrieb und auch einen normalen Blütezeitpunkt verfolgen. Schönes Wetter wurde immer wieder von ausreichendem Niederschlägen unterbrochen, sodass es nie zu Trockenstressphasen kam. Die Lese fand wieder ein bisschen früher, aber bei weitem nicht so zeitig wie 2018 statt und war geprägt von Sonnenschein und kühlen Tagen ohne Niederschläge. Damit durften wir traumhaft schönes Traubenmaterial einfahren und erwarten einen Bilderbuchjahrgang für alle Weintypen.

**DIE ERNTE** erfolgte Ende September bei 20° 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. 33 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** If we were to wish weather as a winemaker, it would probably be like 2019. After a mild winter, we were allowed to follow a medium-late shoot and a normal flowering time. Beautiful weather was repeatedly interrupted by sufficient rainfall, so it never came to drought periods. The harvest took place a bit earlier, but not nearly as early as 2018 and was characterized by sunshine and cool days without rainfall. With that we were able to harvest fantastically beautiful grape material and expect a picture book vintage for all types of wine.

**THE HARVEST** took place by the end of September at 20° 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 5,1 g/l  
RESTZUCKER 5,6 g/l

COUNTRY Austria  
REGION Weinviertel  
Qualitätswein dry

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

ALCOHOL 13 vol%  
ACIDITY 5,1 g/l  
RESIDUAL SUGAR 5,6 g/l