



## Weinviertel DAC Reserve HOMMAGE 2019 Grüner Veltliner

Aus uralten Anlagen vom Großebersdorfer Kirchenberg sowie zum Teil aus einer Selektion vom Haidviertel stammt diese Naturgewalt, die als Hommage an die Rebsorte Veltliner verstanden wissen will.

Mit satter Ananasfrucht und etwas Blutorange prunkend, überlegene Reife, sehr prägnant, beide Herkünfte scheinen einander bestens zu ergänzen; am Gaumen von etwas tabakiger Würze gehärtet, extraktsüß und gepolstert, großes Gewächs, das in die burgundische Richtung weist und die Möglichkeiten unserer Leitsorte aufzeigt, große Reserve.

From ancient vines in Großebersdorf and partly from a selection of Haidviertel comes this Grüner Veltliner that wants to be understood as a homage to its grape variety.

Rich pineapple fruit and a little bit of blood orange, superior maturity, very concisely, both origins appear to complement each other perfectly. On the palate some tobacco and spice, extractful, it's definitely the Burgundian direction and demonstrates the advantage of our leading grape variety.



AUSZEICHNUNGEN  
AWARDS

**GROSSES GOLD - Savoir Vivre**

**GOLD - Selection**

**BRONZE - IWSC**

**95P - A LA CARTE**

**94 Falstaff-Punkte**

**93P - Wine Enthusiast**

**DIE LAGE** Es ist die beste Traubenselektion vier verschiedener Parzellen in Großebersdorf und Stetten - unter anderem auf der Lage Haidviertel.

**DER BODEN** Der Großebersdorfer Boden sorgt für eine unglaubliche Traubenreife. Nach ein paar Zentimetern Lössboden stößt man sofort auf Sand wie am Meeresstrand. Das Flyschgestein der Lage Haidviertel erhält auch bei sehr hoher Reifegradation ein schönes Säurespiel. In den Fahrgassen der Weingärten wird der Boden ganzjährig begrünt.

**DIE REBEN** im Durchschnitt sind die Rebstücke ca. 50 Jahre alt und 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** 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 ausreichend 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 Anfang November bei 21° KMW. Es wurde händisch im kleinen, gut eingesetzten Team gelesen. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

**IM KELLER** wurden die Trauben rasch gequetscht und nach etwa 10 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Presse gepresst. Vergoren wurde spontan in einem 2.000l Akazienholzfass. Die Lagerung erfolgte ebenfalls in diesen Fässern, nach etwa 5 Monaten wurde direkt im Weingut in Burgunderflaschen abgefüllt.

**THE VINEYARD** It's the best selection of grapes from four different vineyards in Großebersdorf and Stetten - including the Haidviertel vineyard.

**THE SOIL** The soil in Großebersdorf ensures incredible ripeness. After a few centimetres of loess soil comes pure sand like on the beach. The flysch zone of the Haidviertel vineyard brings nice acidity despite an unbelievable maturation of the grapes. The vineyards have green-cover all over the year.

**THE VINES** have been approx. 50 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 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 beginning 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. 10 hours before being pressed by a pneumatic press with low pressure. Fermentation took place in a 2000l Austrian acacia wood barrel as well as the storage. After 5 months the wine was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

LAND Österreich  
REGION Weinviertel  
Qualitätswein, trocken

TRINKTEMP. 10-12°C  
TRINKREIFE 2-12 Jahre  
Enthält Sulfite

ALKOHOL 14,5 vol%  
SÄURE 5,3 g/l  
RESTZUCKER 3,7g/l

COUNTRY Austria  
REGION Weinviertel  
Qualitätswein, dry

DRINKING TEMP. 10-12°C  
DRINKING AGE 2-12 years  
Contains sulfites

ALKOHOL 14,5 vol%  
ACIDITY 5,3 g/l  
RESIDUAL SUGAR 3,7 g/l