



Weinviertel DAC Reserve GOLDEN 2021 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 Extraktstärke und einem angenehm würzigen Echo. Besonders schmackhaft zu kräftigem 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

GOLD
Frankfurt International Trophy

GOLD
Niederösterreichische Weinprämierung

93 P.
Falstaff

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. 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 Kühle Temperaturen und Trockenheit im Frühjahr verzögerten den Austrieb 2021. Da der sehr warme Sommer häufig von Regen unterbrochen wurde und die Durchschnittstemperatur äußerst hoch war, fing die Ernte wider Erwarten verhältnismäßig früh an. Durch den Niederschlag im Sommer und die kühlen Nächte während der Ernte blieb das Säurespiel schön erhalten. Die Zuckergradation fiel unterschiedlich aus, einerseits entstanden sehr duftig-frische und typisch österreichische Weine, andererseits jedoch auch sehr kräftige, vollmundige Weine. Generell handelt es sich um einen sehr guten Jahrgang mit viel Potenzial.

DIE ERNTE erfolgte Ende Oktober bei 21,5° 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 10 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Presse gepresst. Vergoren wurde spontan in großen Holzfässern. Die Lagerung erfolgte ebenfalls in großen Holzfässern, nach etwa 5 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. 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 Cooler weather and drought in spring delayed bud development in 2021. Still, harvest started relatively early again due to extremely high average temperatures, interrupted by frequent rains during the summer. Thanks to the precipitation in summer and the cool nights during the harvesting period the wines show a lush fruit and a vibrant, well-balanced acidity. Due to diverse sugar gradations vintage 2021 offers both wonderfully fragrant, fresh and typically Austrian, but also very complex, powerful and full-bodied wines. In general, it is a very good vintage with a lot of potential.

THE HARVEST took place by the end of October at 21,5° 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 big wooden barrels 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 2-8 Jahre
Enthält Sulfite

ALKOHOL 14 vol%
SÄURE 5,3 g/l
RESTZUCKER 5,4 g/l

COUNTRY Austria
REGION Weinviertel
Qualitätswein dry

DRINKING TEMP. 10-12°C
DRINKING AGE 2-8 years
Contains sulfites

ALKOHOL 14 vol%
ACIDITY 5,3 g/l
RESIDUAL SUGAR 5,4 g/l