

## Weinviertel DAC HAIDEN 2021 Grüner Veltliner

Schwerer Lössboden auf felsigem Untergrund gibt diesem Grünen Veltliner 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

**SIEGER**  
ÖGZ Verkostung

**GOLD**  
Mundus Vini

**GOLD**  
Niederösterreichische Weinprämierung

**93 P.**  
Sommelier Collective Awards

**90 P.**  
Falstaff

**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. 35 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 wieder Erwartungen 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 Anfang Oktober 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. 35 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 beginning 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 5,7 g/l  
RESTZUCKER 4,2 g/l

COUNTRY Austria  
REGION Weinviertel  
Qualitätswein dry

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

ALKOHOL 13 vol%  
ACIDITY 5,7 g/l  
RESIDUAL SUGAR 4,2 g/l