



# Haiden Weinviertel DAC 2023

## 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

**WINNER**  
ÖGZ Magazine

**GOLD**  
Niederösterreichische Weinprämierung

**90 Punkte**  
Falstaff - Guide 2024

**92 Punkte**  
Decanter (DWWA)

**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. 37 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 2023** war ein sehr warmes Jahr mit einer hohen Durchschnittstemperatur, jedoch mit eher kürzeren Trockenphasen als dies in den Vorjahren der Fall war. Auch zur Blüte gab es gute Bedingungen. Generell setzten unsere Reben aber weniger Trauben an und sehr kleine Beeren. Das Jahr gipfelte in einen wunderschönen Bilderbuchherbst. Strahlender Sonnenschein, warme Temperaturen und kein Regen führten dazu, dass die Trauben unglaublich rasch bei voller Gesundheit ausreifen. Mengenmäßig eher ein kleiner Jahrgang, qualitätsmäßig genial. Ein Jahrgang, den man sich merken sollte!

**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. 37 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 2023** was a very warm year with a high average temperature, but with rather shorter dry spells than in previous years. There were also good conditions for flowering. In general, however, our vines produced fewer grapes and very small berries. The year culminated in a wonderful picture-book autumn. Bright sunshine, warm temperatures and no rain meant that the grapes ripened incredibly quickly and were in full health. A rather small vintage in terms of quantity, but brilliant in terms of quality. A vintage to remember!

**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 g/l  
RESTZUCKER 3,8 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 g/l  
RESIDUAL SUGAR 3,8 g/l