



HOMMAGE Weinviertel DAC Reserve 2024

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

GOLD
Frankfurt Internat. Trophy

GOLD
Berlin Weintrophy

EHRENTAFEL +
95 P.
Falstaff

93 P.
A la Carte

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 Rebstöcke ca. 55 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 2024 Nach einem mittelfrühen Austrieb und genügend Feuchtigkeit im Frühjahr brachte ein heißer und trockener Sommer eine sehr frühe Traubenreife. Bereits Anfang September konnten wir bei sehr hohen Gradationen ernten. Mitte September folgte dann der große Regen, mehr als die Hälfte des Jahresniederschlags gingen binnen weniger Tage auf uns nieder. Offensichtlich war die Reife schon so weit fortgeschritten, dass die Trauben kein Wasser mehr aufnahmen denn wir konnten auch danach absolut gesunde Trauben ernten. Ein fruchtiger, kraftvoller Jahrgang - leider wenig Menge, aber sehr fein!

DIE ERNTE erfolgte Anfang Oktober bei 20° 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 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. 55 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 2024 After a medium-early bud break and sufficient moisture in spring, a hot and dry summer brought very early grape ripening. We were able to harvest at very high ripeness as early as the beginning of September. This was followed by heavy rain in mid-September, with more than half of the annual precipitation falling within a few days. Obviously, the grapes had already ripened to such an extent that they no longer absorbed any water, as we were still able to harvest perfectly healthy grapes. A fruity, powerful vintage - unfortunately not a lot, but very fine!

THE HARVEST took place by the beginning of October at 20° 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 2.000l 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
ALKOHOL 14,5 vol%
SÄURE 5,5 g/l
RESTZUCKER 4,2 g/l
TRINKREIFE 2-12 Jahre
Enthält Sulfite
Zutaten &
Nährwerte:
siehe QR-Code

COUNTRY Austria
REGION Weinviertel
Qualitätswein trocken
DRINKING TEMP. 10-12°C
ALKOHOL 14,5 vol%
ACIDITY 5,5 g/l
RESIDUAL SUGAR 4,2 g/l
DRINKING AGE 2-12 years
Contains sulfites
Ingredients &
nutritional values:
see QR code

