



GOLDEN Weinviertel DAC Reserve 2025

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 Extraktsüße 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
Berlin Weintrophy

GOLD
Austrian Wine Challenge

GOLD
Niederösterreich Weinprämierung

94 P.
A la Carte

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. 31 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 2025 Nach einem mittelfrühen Austrieb freuten wir uns 2025 auch über perfektes Blütewetter. Der Sommer hatte nur wenige richtig heiße Tage, ansonsten wechselten warme Tage immer wieder mit Regen, wodurch die Reben immer gut versorgt waren. Die Ernte startete dann fast wie zu alten Zeiten Mitte September. Wir ernteten meist bei Sonnenschein und kühlen Temperaturen – so wie wir's uns wünschen. Einige Regentage dazwischen konnten der Qualität der Trauben aufgrund der kühlen Temperaturen nichts anhaben. Insgesamt ein qualitativ sehr hochwertiger, fruchtiger Jahrgang, der die ganze Bandbreite von frischen bis zu kräftigen Weinen abdeckt.

DIE ERNTE erfolgte Mitte Oktober bei 22° 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. 31 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 2025 After a moderately early bud break, we were delighted to enjoy perfect flowering weather in 2025. The summer had only a few really hot days; otherwise, warm days alternated with rain, ensuring that the vines were always well watered. The harvest then began in mid-September, almost like in the old days. We harvested mostly in sunshine and cool temperatures – just as we like it. A few rainy days in between did not affect the quality of the grapes due to the cool temperatures. Overall, a very high-quality, fruity vintage that covers the entire spectrum from fresh to full-bodied wines.

THE HARVEST took place in mid-October at 22° 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

ALKOHOL 14,5 vol%
SÄURE 5,7 g/l
RESTZUCKER 6,2 g/l
TRINKREIFE 2-8 Jahre

Enthält Sulfite
Zutaten &
Nährwerte:
siehe QR-Code

COUNTRY Austria
REGION Weinviertel
Qualitätswein trocken
DRINKING TEMP. 10-12°C

ALKOHOL 14,5 vol%
ACIDITY 5,7 g/l
RESIDUAL SUGAR 6,2 g/l
DRINKING AGE 2-8 years

Contains sulfites
Ingredients &
nutritional values:
see QR code

