



Weinviertel DAC Reserve GOLDJOCH 2014 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 Extrakt Süße und einem angenehm würzigen Echo. Besonders schmackhaft zu etwas kräftigerem 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

Falstaff, 93 P.

Robert Parker, 92 P.

"...rich and full-bodied on the palate, this is a super precise, elegant and balanced Veltliner with a long and complex, vibrant and tension-filled finish. It's lovely to drink young and fruity, but can be aged for more than ten years. An impressive wine!"

Berliner Wein Trophy, GOLD

Savoir Vivre, 93 P.

Wirt+Winzer, Bestnote 3/3 Gläser

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. 20 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 2014 Das Jahr 2014 startete mit einem trockenen, milden Winter und einem warmen Frühjahr, wodurch der Austrieb etwas früher stattfand. Eine kurze Trockenphase Anfang des Sommers wurde im August und September durch ausgiebige Regenfälle abgelöst. Für uns bedeutete das intensive händische Auslese. Der Herbst klang dafür schön aus und wir konnten zwar eine kleine, aber dennoch schön fruchtbare Ernte einfahren.

DIE ERNTE erfolgte Ende Oktober bei 20,5° KMW. Es wurde händisch im kleinen, gut eingesetzten 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 Inertys-Pressen sauerstofffrei gepresst. Vergoren wurde spontan in großen Holzfässern. Die Lagerung erfolgte ebenfalls in großen Holzfässern, nach etwa 6 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. 20 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 2014. The year 2014 started with a dry, mild winter and a warm spring which made the vines shoot a little earlier. A short drought in early summer was followed by extensive rainfalls in August and September. This meant intense selection by hand for us. The autumn ended with some nice weather and so we could bring in a small, but beautifully fruity vintage.

THE HARVEST took place by the end of October at 20,5° 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 oxygen-free by a pneumatic Inertys-press with low pressure. Fermentation took place in big wooden barrels as well as the storage. After 6 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 6,3 g/l
RESTZUCKER 7 g/l

COUNTRY Austria
REGION Weinviertel
Qualitätswein dry

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

ALKOHOL 14 vol%
ACIDITY 6,3 g/l
RESIDUAL SUGAR 7 g/l