

## Weinviertel DAC Reserve HOMMAGE 2013 Grüner Veltliner

Aus uralten Anlagen vom Grobbersdorfer Kirchenberg sowie zum Teil aus einer Selektion vom Haidviertel stammt diese grüne 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 Reserven.

From ancient vines in Grobbersdorf 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

Falstaff, 95 P.  
Robert Parker, 94 P.  
Wine Enthusiast, 93 P.  
Weinwirtschaft, 93 P.  
Sommelier, 93 P.

**DIE LAGE** Es ist die beste Traubenselektion vier verschiedener Parzellen in Grobbersdorf und Stetten - unter anderem auf der Lage Haidviertel.

**DER BODEN** Der Grobbersdorfer 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. 50 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 2013** Im Jahr 2013 verzeichneten wir sehr viel Winterfeuchtigkeit. Der Austrieb startete dadurch später als sonst. Im Mai hatten wir aber bereits Rekordtemperaturen. Der Juni war anschließend extrem feucht, der Sommer dann sehr heiß mit vielen Tagen über 30°C. Zu Lesebeginn hatten wir einige Regenfälle, aber der Oktober brachte wunderbar sonniges Herbstwetter mit kühlen Nächten. Das brachte einen schönen Endspurt in der Reife. Durch die kühlen Nächte blieb auch die Frucht wunderschön erhalten.

**DIE ERNTE** erfolgte Ende Oktober bei 21,5° 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 Inertys-Pressen sauerstofffrei gepresst. Vergoren wurde spontan in einem großen Akazienholzfass. Die Lagerung erfolgte ebenfalls in großen Holzfässern, nach etwa 12 Monaten wurde direkt im Weingut in Burgunderflaschen abgefüllt. Enthält Sulfite.

**THE VINEYARD** It's the best selection of grapes from four different vineyards in Grobbersdorf and Stetten - including the Haidviertel vineyard.

**THE SOIL** The soil in Grobbersdorf 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. 50 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 2013.** In 2013, we recorded a lot of winter moisture, due to heavy snowfalls. The shoot started later than usual but in May we recognized already very high temperatures. June was full of humidity, the summer then was very hot with many days over 30°C. In mid-September we started with the harvest. At the beginning of the harvest we had some rainfalls, but the October eventually became the picture-perfect autumn. Wonderfully warm and wonderful sunny autumn weather with cool nights. Thanks to the many hours of sunshine, there was a beautiful final spurt in maturity. The cool nights preserved the fruit perfectly.

**THE HARVEST** took place by the end of October at 21,5° 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 a big Austrian acacia wood barrel as well as the storage. After 12 months the wine was bottled in our cellar in Burgundy-bottles. Contains sulfites.