

Weinviertel DAC Reserve HOMMAGE 2014 Grüner Veltliner

Aus uralten Anlagen vom Großebersdorfer 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 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

Robert Parker, 93 P.

„Very intense, honey-sweet and spicy on the nose, this is a rich and full-bodied but also transparent and finesse full wine of great elegance, and provided with a vital and mineral complexity. Still influenced by oak flavors, this highly elegant Veltliner should be cellared for at least two years. The salinity in the finish is really lingering and stimulating.“

Wine Enthusiast, 93 P.

Wirt+Winzer, SIEGERWEIN

wein-plus.eu, 92 P.

Vinum, Wein des Monats

„Eine superbe Huldigung des Grünen Veltlins ist Roman Pfaffl mit der „Hommage“ gelungen.“

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. 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 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 Anfang November 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 300l Akazienholzfässern. Die Lagerung erfolgte ebenfalls in diesen Fässern, nach etwa 8 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. 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 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 a big Austrian acacia wood barrel as well as the storage. After 12 months the wine was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.