



Weinviertel DAC HAIDVIERTEL 2016 Grüner Veltliner

Schwerer Lössboden auf felsigem Untergrund gibt dem Grünen Veltliner im Haidviertel Frucht und Fülle.

Strahlendes Gelb, eine schöne Prise Pfeffer, abgerundet von Mandarine und Orange, ein knackiger, saftiger Körper macht Lust auf mehr, animierender Abgang. Ein wunderschöner Essensbegleiter, passt genial zu deftigem Schweinsbraten, aber auch zu feinen Fischgerichten und Salaten!

The deep loess over rocky subsoil in the Haidviertel vineyard yields a highly fruity Grüner Veltliner.

Bright yellow, a full pinch of black pepper guarded by some mandarine, a crisp and juicy body with enough spice makes you fancy more, animating finish. A wonderful companion to food, perfect to roast pork, but also to fine fish and salads!



AUSZEICHNUNGEN AWARDS

92P
Nathalie Maclean

91P
Wine Enthusiast

91P
Falstaff

DIE LAGE Mit direktem Blick ins Korneuburger Becken liegt die Lage Haidviertel auf der Bisambergkette, sehr nah zur Riede Hundstleiten.

DER BODEN ist ein schwerer typischer Lössboden, der in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten wird.

DIE REBEN waren ca. 30 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 Das Jahr 2016 begann mit einem sehr trockenen Winter, gefolgt von vielen Niederschlägen im März. Der April zeigte seine Launen mit Tagen bis zu 28°C und solchen weit unter dem Gefrierpunkt, was zahlreiche Frostschäden zur Folge hatte. Jene Reben, die das überstanden, gediehen von Mai bis August bei warmen & feuchten Wetter prächtig. Ein sonniger, warmer und trockener September trug das Seine zu einem wunderschönen Jahrgang bei, erst Mitte Oktober setzten die ersten Niederschläge ein, die aber aufgrund des dann sehr kühlen Wetters kaum Schaden anrichten konnten. Insgesamt ein aufgrund des Frostes sehr kleiner Jahrgang, aber mit wunderschönen Qualitäten in Weiß und Rot.

DIE ERNTE erfolgte Mitte Oktober bei 19,5° KMW. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und nach etwa 2 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Inertys-Pressen sauerstofffrei gepresst. Vergoren wurde mit automatischer Temperatursteuerung bei etwa 20°C. Die Lagerung erfolgte im Edelstahltank, nach 5 Monaten wurde in Burgunderflaschen abgefüllt.

THE VINEYARD The Haidviertel vineyard is situated on the famous mountain range of "Bisamberg" with direct view into the "Korneuburger Becken" (a flat land along the Danube at the border to Vienna), quite close to the Hundstleiten vineyard.

THE SOIL is a deep heavy loess soil. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

THE VINES have been approx. 30 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 The year 2016 started with a very dry winter followed by many rainfalls in March. April brought days of up to 28°C and such far below freezing, which caused a lot of frost damage. The remaining vines thrived wonderfully at warm & humid weather from May to August. A sunny, warm and dry September contributed to a beautiful vintage. The first rainfalls started in the middle of October, but as the temperatures simultaneously fell down, they did not cause any harm. All in all, 2016 is a small vintage due to the frost, but shows great qualities in white and red.

THE HARVEST took place by the mid of October at 19,5°KMW. The grapes were selected directly in the vineyard.

IN THE CELLAR the grapes have been destemmed and squeezed and must was standing approx. 2 hours before being pressed oxygen-free by a pneumatic Inertys-press with low pressure. Fermentation took place with automatic temperature-control at 20°C. The wine was stored in stainless steel-tanks and after 5 months the wine was bottled in Burgundy-bottles.

LAND Österreich
REGION Weinviertel
Qualitätswein trocken

TRINKTEMP. 10-12°C
TRINKREIFE 1-4 Jahre
Enthält Sulfite

ALKOHOL 12,5 vol%
SÄURE 5,9 g/l
RESTZUCKER 4,9 g/l

COUNTRY Austria
REGION Weinviertel
Qualitätswein dry

DRINKING TEMP. 10-12°C
DRINKING AGE 1-4 years
Contains sulfites

ALKOHOL 12,5 vol%
ACIDITY 5,9 g/l
RESIDUAL SUGAR 4,9 g/l