

Hochschopf

Traisental Grüner Veltliner 2018

RIED HOCHSCHOPF

Die in Nußdorf befindliche Ried reicht von 260 bis etwa 350 Meter Seehöhe und ist vorwiegend gegen Südosten und Osten exponiert. Die Weingärten sind terrassiert und die Grüner Veltliner Reben sind bis zu 55-65 Jahre alt. Ried Hochschopf ist auch bestens geeignet für Burgunder Sorten wie in unserem Fall Pinot noir.

Die Reben stehen zum größten Teil auf Löss, nur lokal erreicht das kalkige Konglomerat der Hollenburg-Karlstetten-Formation im nördlichen und im südlichsten Teil der Ried die Oberfläche. Der Boden ist ein kalkhaltiger Rigolboden aus Löss mit guter Speicherkraft und ausgewogener chemischer und mineralogischer Zusammensetzung.

Der Boden aus dem Konglomerat hingegen ist karg und trocken. Die Ablagerungen der Hollenburg-Karlstetten-Formation bestehen zum größten Teil aus kalkig verfestigten Karbonatgeröllen, dem Konglomerat. Es handelt sich dabei um etwa 15 Millionen Jahre alten Fluss- und Deltaablagerungen eines Flusses aus den Kalkalpen, der so genannten Ur-Traisental. Das Zusammenspiel der genannten Eigenschaften zeigt sich schlussendlich im Potential eines sehr ausdrucksstarken und lagerfähigen Wein.

WEINBESCHREIBUNG

Einladender gelber Apfel, ein Hauch von Orangenzesten, zarter Blütenhonig, etwas Wiesenkräuter, reife Birne, mineralisch, salzige Anklänge; geht druckvoll, engmaschig, substanzvoll, mit feinem Säurespiel über den Gaumen, tolle Länge.

SPEISEEMPFEHLUNG

Harmonisiert hervorragend mit österreichischer Küche, Rind- und Pilzgerichte, Wachtel und mit gereiften Käsen.

ORT & RIEDE: Neusiedler Hochschopf

HERKUNFT: Traisental

REBSORTE: Grüner Veltliner

BODEN: kalkreicher Löss, Konglomerat

REBEN GEPFLANZT: 1964, 1956

SELEKTIVE HANDLESE: Mitte Oktober

MAISCHESTANDZEIT: 6 Stunden

REIFUNG: Eichenfass 20hl für 10 Monate

FÜLLUNG: September

ALKOHOL: 13%

RESTZUCKER: 5,2g/l

SÄURE: 5,6g/l

TRINKTEMPERATUR: 11°C

TRINKREIFE: 2020-2031

VEGAN



92 Punkte
Falstaff

92 Punkte
A la Carte

5 Sterne
Vinaria

17 Punkte
Gault & Millau

*Dockner
Tom*

Hochschopf

Traisental Grüner Veltliner 2018

RIED HOCHSCHOPF

The ried located in Nußdorf ranges from 260 to about 350 meters above sea level and is mainly exposed to the southeast and east. The vineyards are terraced and the Grüner Veltliner vines are between 55 and 65 years old. Ried Hochschopf is also ideal for Burgundy varieties in our case the Pinot noir.

The majority of the vines grow in loess. The calcareous conglomerate of the Hollenburg-Karlstetten formation reaches the surface only locally in the northern and southernmost parts of the ried. The soil consists of a calcareous Rigolboden made of loess with good storage capacity and a balanced chemical and mineralogical composition.

The conglomerate soil, however, is barren and dry. The deposits of the Hollenburg-Karlstetten formation largely consist of calcareous carbonate boulders, the conglomerate. They stem from river and delta deposits of the so-called Primal Traisen, a river from the Limestone Alps, 15 million years ago. These properties ultimately show in the potential of a very expressive and storable wine.

TASTING NOTES

Inviting yellow apple, a touch of orange zest, delicate blossom honey, fine meadow herbs, ripe pear, mineral, well balanced, great length, good potential for development.

SERVING SUGGESTION

Harmonizes perfectly with Austrian cuisine, beef and mushroom dishes, quail and with ripe cheeses.

VILLAGE & VINEYARD: Neusiedler Hochschopf

APPELLATION: Traisental

VARIETY: Grüner Veltliner

SOIL: Calcareous loess, conglomerate

REBEN GEPFLANZT: 1964, 1956

SELECTIVE HANDPICKED: Mid-October

MAISCHESTANDZEIT: 6 hours

AGING: oak barrel 20hl for 10 months

BOTTLING: September

ALCOHOL: 13%

RESIDUAL SUGAR: 5,2g/l

ACIDITY: 5,6g/l

DRINKING TEMPERATURE: 11°C

AGEING POTENTIAL: 2020-2031

VEGAN



92 Points
Falstaff

92 Points
A la Carte

5 Stars
Vinaria

17 Points
Gault & Millau

*Dockner
Tom*