



# Hochschopf 2015

Grüner Veltliner Traisental DAC RESERVE

93 Punkte

Falstaff

93 Punkte

A la Carte

Punkte

Gault & Millau

13,5% vol

Alkohol

5,4 g/l

Säure

3,6 g/l

Restzucker

2017 – 2027

Trinkreife

11°C

Trinktemperatur

**Herkunft:** Traisental DAC - Districtus Austriae Controllatus

**Lage:** Ried Hochschopf

Pinot Noir und Grüner Veltliner stehen auf unserem Nußdorfer Hochschopf. Der Oberboden trägt in den tieferen Terrassen etwas Lössauflage, der Unterboden besteht aus Konglomerat, darüber rostbraune Bodensedimente mit Sandstein, Schluff und Mergel.

**Vinifikation:** Selektive Handlese in Lesekisten Ende Oktober, Maischestandzeit 7-8 Stunden, Vergärung im Großen Holzfass bei 21-23°C, Feinhefelagerung 10 Monate.

**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.

EAN 13 Flaschencode:

9 120021 78300 1

EAN 13 6er Karton Code:

9 120021 78301 8

EAN 13 Flaschencode Magnum:

9 120021 78303 2