



## Konglomerat Traisental<sup>DAC</sup> Reserve Grüner Veltliner 2012

Meine Weine sind das Ergebnis vieler Faktoren – Boden, Klima, Sorten, Lagen, sorgfältige Kellerarbeit, qualitätsorientiertes und naturnahes Handeln sowie der Geschmack des jeweiligen Jahrganges tragen das Ihre zur Einzigartigkeit jedes Weins bei.

Kellerarbeit heißt für mich, die Qualität und den Charakter der Trauben aus dem Weingarten ohne Verluste auf die Flasche zu bringen. Daher ist für mich penible Sauberkeit und schonende Verarbeitung selbstverständlich. Die Weine erhalten genügend Zeit zur Selbstentwicklung, sind weder opulent noch reduktiv und haben so die Chance, ihren unverwechselbaren Charakter zu zeigen. Die Weine danken es mit einer zeitlosen Schönheit, die dennoch die Eigenständigkeit des Jahrganges und der Rieden in sich tragen.

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

Lagen: Terrassen am Hochschopf und Spiegeln. In diesen Rieden stehen unsere ältesten Reben die durchschnittlich 50 Jahre alt sind.

*Hochschopf:* Gelbbrauner, schluffiger, stark kalkige Lössterrassen, mit kalkigen Verkrustungen. Bei den obersten Terrassen hat sich kaum Löss abgelegt, dort dominieren rostbraune Bodensedimente, Schotter mit Quarzgeröllen vom Konglomerat.

*Spiegeln:* kalkreicher Löss, in den obersten Partien häufig verlehmt, Gesteinsbruchstücken, Sandstein, Schotter und Kies. Beide Lagen sind trocken mit mäßiger Durchlässigkeit und mäßiger Speicherkraft.

**Vinifikation:** Selektive Handlese in Lesekisten Ende Oktober, Maischestandzeit 7-8 Stunden, Vergärung im Großen Holzfass bei 21-23°C, Feinhefelagerung 9 Monate.

**Analyse:** Alkohol: 13,5% vol | Säure: 5,6 g/l | Restzucker: 1,9 g/l

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

**Trinkreife:** 2014 – 2022 **Trinktemperatur:** 11-12°C

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

EAN Nummer 750ml Flasche: 9 120021 78300 1

EAN Nummer 6er Karton : 9 120021 78301 8

EAN Nummer 150cl Flasche: 9 120021 78303 2