



Theyerner Berg Traisental ^{DAC} Grüner Veltliner 2014

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. Nach der Abfüllung lagern meine Lagenweine noch eine gute Zeit im Keller, um mit optimaler Reife zu brillieren, wenn die Flasche geöffnet wird.

Herkunft: Traisental DAC - Districtus Austriae Controllatus

Lage: *Theyerner Berg* ist ein Hochplateau auf 370-400m Seehöhe und befindet sich um unser Weingut. Der Oberboden besteht aus stark kalkhaltigen, glimmerigen und sandigen Löss und der Unterboden aus Konglomerat. Die Lage ist mäßig trocken mit mäßiger Durchlässigkeit und mäßiger Speicherkraft.

Vinifikation: Selektive Handlese in Lesekisten Mitte Oktober, Maischestandzeit 5-6 Stunden, Vergärung in Edelstahltanks bei 18-19°C, Feinhefelagerung 4 Monate.

Analyse: Alkohol: 12,5% vol | Säure: 6,5 g/l | Restzucker: 3,4 g/l

Weinbeschreibung: Feinwürziger Duft mit Tiefe, gelbe Apfelfrucht mit einem Hauch reifer Birne, feine Orangenzesten, gut eingebundene Säurestruktur, mineralische Ader und gutes Entwicklungspotential.

Trinkreife: 2015 – 2020 **Trinktemperatur:** 10°C

Speiseempfehlung: Ein perfekter kulinarischer Allrounder, der mit hellem Geflügel und Süßwasserfisch ebenso harmonisiert wie mit Schweinefleisch.

EAN Nummer 750ml Flasche: 9 120021 78220 2

EAN Nummer 6er Karton : 9 120021 78221 9