



Theyerner Berg Traisental Grüner Veltliner 2019

91 Punkte Falstaff	91 Punkte A la Carte	16,5 Punkte Gault & Millau
12,5% vol Alkohol	6,7 g/l Säure	3,7 g/l Restzucker
2020 – 2025 Trinkreife		10°C Trinktemperatur

Herkunft: Traisental DAC - Districtus Austriae Controllatus

Lage: Ried Theyerner Berg

Die vorwiegend nach Südosten schauende Ried liegt in einer Seehöhe zwischen 360 und 415 Meter. Die Ried Theyerner Berg gehört damit zu den höchstgelegenen Lagen des Weinbaugebietes und befindet sich unweit von unserem Weingut. Im Jahr 1389 wurde die Ried erstmals urkundlich erwähnt.

Den Untergrund bilden mergelig-tonige Ablagerungen, die zur Hollenburg-Karlstetten-Formation gehören und gegen Osten weitgehend von sehr kalkreichem Löss bedeckt sind. Der Grüner Veltliner profitiert hier vom kühleren Klima und der Bodenzusammensetzung. Diese besonderen Faktoren, vor allem das kühlere Klima des Theyerner Berges, beeinflussen die Weine gegenwärtig und zukünftig im großen Maße. Die Weine zeigen sich sehr feinmineralisch, frisch und elegant.

Vinifikation: Selektive Handlese in Lesekisten Anfang Oktober, Maischestandzeit 5-6 Stunden, Vergärung in Edelstahltanks bei 18-20°C, Feinhefelagerung 4 Monate.

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

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

EAN 13 Flaschencode:	9 120021 78606 4
EAN 13 6er Karton Code:	9 120021 78607 1
EAN 13 Flaschencode Magnum:	9 120021 78608 8



Theyerner Berg Traisental Grüner Veltliner 2019

91 Points Falstaff	91 Points A la Carte	16,5 Points Gault & Millau
12,5% vol alcohol	6,7 g/l acidity	3,7 g/l residual sugar
2020 – 2025 ageing potential		10°C serve at

Appellation: Traisental DAC - Districtus Austriae Controllatus

Single vineyard: Ried Theyerner Berg
Ried Theyerner Berg, not far from our winery, faces predominantly the south-east. It lies between 360 and 415 meters above sea level, which makes it one of the highest locations in the wine-growing region. The first time it was mentioned in a document was in 1389.

The subsoil of this particular ried is made up of marl-clay deposits that belong to the Hollenburg-Karlstetten formation. To the east, they are largely covered by lime-rich loess. The Grüner Veltliner benefits from this soil composition and also from the cooler climate of the Theyerner Berg. Both together largely influence the grapes and provide for fresh and elegant wines of a slightly mineral aroma.

Vinification: Selective hand picking in begin - October, skin contact for 5-6 hours, fermented in stainless steel tanks at 18-20°C, maturation on the fine yeast (sur lie) for 4 months.

Tasting notes: Spicy aroma with depth, yellow apple fruit with a hint of ripe pear, fine orange zest, well balanced acidity, mineral, good potential for development.

Serving suggestion: The perfect culinary rounder which harmonizes with poultry and freshwater fish as well as pork.

EAN 13 Bottle code:	9 120021 78606 4
EAN 13 Case of 6 Code:	9 120021 78607 1
EAN 13 Bottle code Magnum:	9 120021 78608 8