



## Hochschopf 1<sup>er</sup> Traisental Grüner Veltliner 2019

93 Punkte Falstaff	18 Punkte Gault & Millau	5 Sterne Vinaria
14% vol Alkohol	5,5 g/l Säure	6,7 g/l Restzucker
2021 – 2032 Trinkreife		11°C Trinktemperatur

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

**Lage:** 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 sogenannten Ur- Traisen. Das Zusammenspiel der genannten Eigenschaften zeigt sich schlussendlich im Potential eines sehr ausdrucksstarken und lagerfähigen Wein.

**Vinifikation:** Selektive Handlese in Lesekisten Mitte Oktober, Maischestandzeit 6 Stunden, Vergärung im Großen Holzfass bei 21-22°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.





## Hochschopf 1<sup>er</sup> Traisental Grüner Veltliner 2019

93 Points Falstaff	18 Points Gault & Millau	5 Stars Vinaria
14% vol alcohol	5,5 g/l acidity	6,7 g/l residual sugar
2021 – 2032 ageing potential		11°C serve at

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

**Single vineyard:** 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.

**Vinification:** Selective hand picking in mid of October, skin contact for 6 hours, fermented in stainless steel tanks at 21-22°C, maturation on the fine yeast (sur lie) for 10 months.

**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.

EAN 13 Bottle code:	9 120021 78614 9
EAN 13 Case of 6 Code:	9 120021 78615 6
EAN 13 Bottle code Magnum:	9 120021 78616 3