



Hochschopf 2018

Traisental Reserve Grüner Veltliner

92 Punkte
Falstaff

92 Punkte
A la Carte

5 Sterne
Gault & Millau

13% vol
Alkohol

5,6 g/l
Säure

5,6 g/l
Restzucker

2020 – 2030
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 Mitte Oktober, Maischestandzeit 6 Stunden, Vergärung im Großen Holzfass bei 21-22°C, Feinhefelagerung 10 Monate.

Weinbeschreibung: Einladender gelber Apfel, ein Hauch von Orangenesten, 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 Bottle code: 9 120021 78529 6
EAN 13 Case of 6 Code: 9 120021 78530 2
EAN 13 Bottle code Magnum: 9 120021 78531 9