



## Grüner Veltliner Hölle 2008

### Herkunft

**Weinbauregion:** Niederösterreich  
**Weinbaugebiet:** südliches Weinviertel  
**Ort:** Hagenbrunn  
**Lage:** Hölle  
**Böden:** kalkiger Sandstein mit Mergel, der Boden ermöglicht sehr reife, terroirgeprägte Weine  
**Exposition:** nach Süden

**Klima:** kontinental, mit pannonischen Einflüssen. Das Mikroklima des Bisamberg wirkt sich günstig auf Vegetation sowie Aromabildung aus.

**Witterungsverlauf:** Im Winter führten wir in den Rebschnitt auf 1-2 Strecker durch, es wurde ertragsreduzierend auf 9-12 Augen gekürzt. Der Austrieb erfolgte Mitte April. Ergiebige Regenfälle sorgten für ein enormes Triebwachstum. Unsere verstärkte Weingartenmannschaft hatte alle Hände mit dem Stockputzen, Säubern des alten Holzes, Entfernen von Doppeltrieben und mit dem „Einstricken“ zu tun, um eine gut durchlüftete Traubenzone bei gleichmäßiger Triebaufteilung zu schaffen. Schönes Wetter sorgte ab Anfang Juni für eine erfolgreiche Blüte und einen üppigen Traubenansatz. Der Niederschlag während der Vegetationsperiode (März bis August) lag bei über 400 mm, sodass ständige Triebkürzungen, Unkrautbekämpfung (durch Stockräumung u. mulchen) erforderlich war. Der kühle Juli brachte uns wiederum Niederschläge und sorgte für eine Vegetationsverzögerung. Dadurch wurde eine langsame Reifeperiode bis in den Spätherbst ermöglicht. Beim nächsten händischen Durchgang im Juli/August wurde entblättert und ausgedünnt, um die Traubenzone luftig und gesund zu halten. Bis Anfang September wurden wir mit einer Schönwetterperiode belohnt u. auch danach kam es ab Ende September zu schönen, warmen Herbsttagen, dass eine langsame Lese bis Mitte November gesunder u. reifer Trauben ermöglichte.



### Weinbau & Vinifikation

**Rebsorte:** Gr. Veltliner  
**Alter der Rebstöcke:** 37 Jahre  
**Pflanzungsdichte:** 2.700 Stöcke/ha  
**Erziehungsform:** mittelhohe Erziehung  
**Schnittsystem:** Einbogenschnitt

**Bodenpflege:** Bewirtschaftung im Einklang mit der Natur: Schaffung eines gut durchlüfteten Bodens, der Nützlinge fördert. Dafür werden das ganze Jahr über behutsame Maßnahmen gesetzt, wie beispielsweise das Begrünen und Mähen der Fahrgasse oder dem Ausbringen des Tresters um den Boden organische Nährstoffe zuzuführen.

**Ernte/Ausbau:** Handlese der reifen, gesunden Trauben bei 20° KMW Ende Oktober. Die Trauben wurden in Kisten transportiert, um Quetschungen zu meiden. Nach dem Rebeln und einer Maischestandzeit von 4 Stunden erfolgte ein schonender Pressvorgang. Die kontrollierte, gekühlte Gärung fand bei 20 °C statt. Der Ausbau auf der Hefe erfolgte bis Ende März im Stahltank.

**Abfüllung/Verschluss:** Die Abfüllung erfolgte am 16.4.2009 mit Schraubverschluss und Naturkork.

### Weinbeschreibung

**Degustationsnotiz:** Reif und dicht mit feinem Würz- und Fruchtschleier nach Apfel und Rhabarber, wirkt dennoch knackig, ein Wein mit Eleganz, Schmelz und großem Potenzial

**Alkoholgehalt:** 13,5 %vol  
**Säure:** 5,3 g/l  
**Restsüße:** 2 g/l  
**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Trinkreife:** 2010 - 2015

**Serviertemperatur:** 9 Grad

**Speisenempfehlung:** Passt gut zu gebackenem Fisch oder Fleisch sowie gekochtem Tafelspitz.