



**Weinviertel DAC
Reserve 2009
Ried Hölle**

*Zitat Rudolf Schwarzböck:
Unser Top-Wein des Hauses, um zu zeigen, was bei der Sorte Gr.
Veltliner möglich ist.*

*** Informationen zum Terroir & Ausbau**

Rebsorte: 100 % Grüner Veltliner

Lage: Hölle

Boden: kalkiger Sandstein mit Mergel, Südlage am Veiglberg

Alter der Rebstöcke: 40 Jahre

Klima: Kontinental mit pannonischen Einflüssen. Das Mikroklima des Bisambergers wirkt sich günstig auf die Vegetation sowie Aromabildung aus.

Bodenpflege: Bewirtschaftung im Einklang der Natur durch Schaffung eines gut durchlüfteten Bodens, der Nützlinge fördert: beispielsweise durch Begrünen und Mähen der Fahrgasse, Ausbringen des Tresters...

Ernte/Ausbau: Handlese Ende Oktober, schonende Pressung, kontrollierte temperaturgesteuerte Vergärung bei 20° im Stahltank, Ausbau auf der Feinhefe bis Ende März. Abfüllung: Mitte April mit Schraubverschluß.

*** Verbraucherinformation:**

Alkoholgehalt: 14%vol

Säure: 5,7 g/l

Restzucker: 3,7 g/l

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Trinkreife: 2011 bis 2017

Beschreibung: Aus der Paraderied Hölle stammt dieser kraftvolle, gelbfruchtige Topwein, der schon überraschend viel Charme und Balance offenbart; überaus reintonig und elegant, viel Finesse und immer wieder neue Nuancen, etwas Marille und Grapefruit, dicht und aus einem Guss, mächtig angelegt – Ausnahme-Veltliner, der auch für die längere Lagerung geeignet sein wird. (Weinjournalist Dr. Viktor Siegl)

Speisempfehlung: Passt besonders gut zu Tafelspitz oder gebackenem Karpfen.

Empfohlene Trinktemperatur: 11° Grad

TIPP: im Burgunderglas servieren

