



Weinviertel DAC 2020

Hagenbrunn



TERROIR

Die Trauben stammen von unseren Hagenbrunner Weingärten, am Fuße des Bisamberg. Geologisch ist der Bisamberg eine Fortsetzung der Flyschzone (= Sandstein mit Tonmergel, kalkreich) des Wienerwaldes. Als Auflage dient sandiger Lehm und lehmiger Schluff. Es herrscht kontinentales Klima mit pannonischen Einflüssen. Das Mikroklima des Bisamberg wirkt sich günstig auf die Vegetation sowie Aromabildung aus.

VEGETATIONSVERLAUF 2020

Trockenes, warmes Frühjahr, früher Austrieb, regenreicher Mai und Juni verzögerte die Blüte, Blüte erfolgte über 2 Wochen Mitte Juni, abwechslungsreicher Sommer, trockener Spätsommer, Erntebeginn Mitte September, bis Mitte Oktober gute Erntebedingungen.

WEINBESCHREIBUNG

Mit schöner Fruchtbalance und pfeffriger Würze wirkt er frisch, saftig und trinkfreudig.

SPEISENBEGLEITUNG

Gebackenes oder Gebratenes vom Kalb, Huhn oder Fisch (Wiener Schnitzel, Kalbsbutterschnitzel, Brathuhn, gebratene Forelle).

BEWERTUNG 91 Pkte A la Carte

HERKUNFTSBEZEICHNUNG:
Weinviertel

REBSORTE: Grüner Veltliner

QUALITÄTSSTUFE:
Weinviertel DAC

ALKOHOLGEHALT: 12,5 %vol.

SÄURE: 5,9 g/l

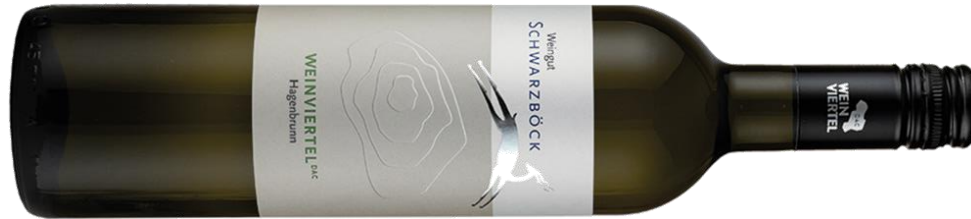
RESTZUCKER: 2,7 g/l

TRINKREIFE: 2021-2024

VERARBEITUNG:
Lese Anfang Oktober, schonende Pressung, temperaturgesteuerte Vergärung im Stahltank bei 20°C. Erste Abfüllung im Jänner 2021 in 0,75lt. Flaschen mit Schraubverschluss.



Weinviertel DAC 2020 Hagenbrunn



TERROIR

The grapes comes from our Hagenbrunner vineyards, at the foot of the hill Bisamberg. Geologically, the Bisamberg is a continuation of the Flyschzone (= sandstone with clay marl, calcareous) of the Vienna Woods. The soil is sandy clay and loamy silt. It has a continental climate with Pannonian influences. The microclimate of the Bisamberg has a beneficial effect on vegetation and aroma formation.

VEGETATION COURSE 2020

Dry, warm spring, early budding, rainy May and June delayed flowering, flowering took place over 2 weeks in mid-June, varied summer, dry late summer, harvest start in mid-September, good harvest conditions until mid-October.

TASTING NOTES

With a beautiful fruit balance and peppery spice, it appears fresh, juicy and easy to drink.

FOOD PAIRING

Baked or fried veal, chicken or fish (Wiener schnitzel, veal butter schnitzel, fried chicken, fried trout).

RATING 91 points A la Carte

ORIGIN: Weinviertel

VARIETY: Grüner Veltliner

QUALITY LEVEL:
Weinviertel DAC

ALCOHOL CONTENT: 12.5 byVol.

ACIDITY: 5,9 g/l

RESIDUAL SUGAR: 2,7 g/l

DRINKING AGE: 2021-2024

PROCESSING:

Harvest in the begin of October, gentle pressing, fermentation at 20°C in stainless steel tank. First bottling in January 2021 in 0,75lt. bottles with screw-cap.