



# Weinviertel DAC 2020

## Stützenhofen



### TERROIR

Das Wesen des Weines spiegelt die Boden- und Klimaverhältnisse des nord-östlichen Weinviertels rund um das Gebiet bei Falkenstein & Poysdorf wider. In der tschechischen Grenzregion liegt Stützenhofen, etwa 60 Kilometer von Hagenbrunn entfernt. Das Klima ist durchaus kühler, die Böden werden von tiefgründigem Lehm, Löss sowie einem hohem Kalkgehalt geprägt.

### 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

Feine Fruchtnoten und die straffe Säurestruktur verraten den nördlichen Einfluss. In der Nase wie auch am Gaumen pfeffrig mit Grapefruit-Noten, etwas intensiver und delikater, herzhaft und elegant.

### SPEISENBEGLEITUNG

Vielseitiger Speisenbegleiter, passt sowohl zu klassischen Gerichten der Wiener Küche als auch z.B. zu Wraps und Ravioli

**HERKUNFTSBEZEICHNUNG:**  
Weinviertel

**REBSORTE:** Grüner Veltliner

**QUALITÄTSSTUFE:**  
Weinviertel DAC

**ALKOHOLGEHALT:** 12,5 %vol.

**SÄURE:** 5,7 g/l

**RESTZUCKER:** 1,4 g/l

**TRINKREIFE:** 2021-2024

**VERARBEITUNG:**  
Lese Mitte September, schonende Pressung, temperaturgesteuerte Vergärung im Stahltank bei 20°C. Erste Abfüllung im März 2020 in 0,75lt. Flaschen mit Schraubverschluss.



# Weinviertel DAC 2020

## Stützenhofen



### TERROIR

The nature of the wine reflects the soil and climate conditions of the north-eastern Weinviertel around the area of Falkenstein & Poysdorf. Stützenhofen is located at the Czech border, about 60 kilometers north from Hagenbrunn. The climate is quite cool, the soil is characterized by limestone and deep loam und loess.

### 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

Fine fruit notes and the firm acidity reveal the northern influence.

Peachy with grapefruit notes in the nose and on the palate, more intense and delicate, hearty and elegant.

### FOOD PAIRING

Versatile food companion, particularly suited to classic dishes of Viennese cuisine as well as e.g. to Wraps or Ravioli

**ORIGIN:** Weinviertel

**VARIETY:** Grüner Veltliner

**QUALITY LEVEL:**  
Weinviertel DAC

**ALCOHOL CONTENT:** 12.5 byVol.

**ACIDITY:** 5,7 g/l

**RESIDUAL SUGAR:** 1,4 g/l

**DRINKING AGE:** 2021-2024

### PROCESSING:

Harvest in mid-September, gentle pressing, fermentation at 20°C in stainless steel tank. First bottling in March 2020 in 0,75lt. bottles with screw-cap.