

Grüner Veltliner Ried Gaisruck



Traisental DAC Reserve Jahrgang 2017



Die goldene Reserve: Der Grüne Veltliner aus der Riede Gaisruck. Dieser Grüne Veltliner ist wie der Rosengarten gebietstypisch für das Traisental. Reserve deshalb, weil er etwas mehr Alkoholgehalt hat als der Rosengarten. Die Weinstöcke dieser Riede stehen auf kalkreichem Lössboden. Auf Grund der Lage ist die etwas spätere Reife gut für die Aroma-Bildung der Trauben. Ein besonderer Wein für besondere Stunden.

Traisental DAC

DAC ist die Abkürzung für „Districtus Austriae Controllatus“ und bedeutet so viel wie „Staatlich Kontrollierte Herkunftsbezeichnung“ für ein bestimmtes Gebiet. Ein Wein mit dem Kürzel DAC ist also ein gebietstypischer Vertreter aus dem Traisental. Nur die Weine Grüner Veltliner und Riesling können dieses Kürzel tragen. Die Stufen sind Klassik mit mind. 12 Vol % und Reserve mit mind. 13 Vol%.

Vinifizierung

Die Lese des Grünen Veltliner Ried Gaisruck bedeutete wie jedes Jahr auch gleichsam das Ende der Erntezeit. Gelesen wurde am 19.10.2017, dabei wurden die besten Trauben per Hand selektiert. 14 Stunden dauerte die Maischestandzeit. Der Wein wurde spontan vergoren, reifte bis Ende Februar auf der Vollhefe und bis Ende Juli auf der Feinhefe im Edelstahltank.

Jahrgang

Das Frühjahr zeigte sich sehr mild mit perfektem Blühwetter, was eine rasche Vegetation zur Folge hatte. Nach der sehr frühen Reblüte im Juni kam die Trockenzeit im Sommer. Zum Glück kam auch der goldene Regen in der zweiten Augushälfte. Eben dieser Niederschlag und die kühlen Nachttemperaturen des Septembers und Oktobers trugen wesentlich zum hohen Niveau und der guten Qualität und Quantität des Jahrgangs 2017 bei. Der 2017 ist ein sehr gesunder und vollreifer Jahrgang.

Kostnotiz

Typischer Duft nach Nussbrot und Biskuit, feiner Geschmack nach reifen Äpfeln.

Technische Daten

Riede: Gaisruck	Erntezeitpunkt: 19.10.2017
Sorte: Grüner Veltliner	Rz.: 1,4 g/l
Lagerfähigkeit: 15-20+ Jahre	Alk.: 13,7 Vol%
Säure: 5,5 g/l	