



Hochschopf 2017

Traisental Reserve Grüner Veltliner

92 Punkte
Falstaff

93 Punkte
A la Carte

Punkte
Gault & Millau

13,5% vol
Alkohol

5,9 g/l
Säure

6,8 g/l
Restzucker

2019 – 2029
Trinkreife

11°C
Trinktemperatur

Herkunft: Traisental DAC - Districtus Austriae Controllatus

Lage: Ried Hochschopf

Pinot Noir und Grüner Veltliner stehen auf unserem Nußdorfer Hochschopf. Der Oberboden trägt in den tieferen Terrassen etwas Lössauflage, der Unterboden besteht aus Konglomerat, darüber rostbraune Bodensedimente mit Sandstein, Schluff und Mergel.

Vinifikation: Selektive Handlese in Lesekisten Ende Oktober, Maischestandzeit 7-8 Stunden, Vergärung im Großen Holzfass bei 21-23°C, Feinhefelagerung 10 Monate.

Weinbeschreibung: Einladender gelber Apfel, ein Hauch von Orangenesten, zarter Blütenhonig, etwas Wiesenkräuter, reife Birne, mineralisch, salzige Anklänge; geht druckvoll, engmaschig, substanzvoll, mit feinem Säurespiel über den Gaumen, tolle Länge.

Speiseempfehlung: Harmonisiert hervorragend mit österreichischer Küche, Rind- und Pilzgerichte, Wachtel und mit gereiften Käsen.

EAN 13 Flaschencode: 9 120021 78500 5
EAN 13 6er Karton Code: 9 120021 78501 2
EAN 13 Flaschencode Magnum: 9 120021 78502 9