

HUNDSBERG Weinviertel DAC RESERVE 2013

FALSTAFF 92. Punkte



Rebsorte	Grüner Veltliner
Herkunft	Köhlberg - 339m, Ziersdorf im Schmidatal - 230m Seehöhe
Riede	Hundsberg
Boden	Urmeersediment mit Lehm - Lössauflage mit hohem Kalkanteil
Alter der Reben	56 Jahre
Ernte	24 Oktober von Hand
Erntemenge	22hl / ha
Weindaten	20° KMW; 1,2g/l RZ; 6,1g/l Sre. - trocken, 13,2% vol. Alc.
Vinifizierung	Selektive Handlese, gerebelt & gequetscht; 24 Stunden Maischestanzzeit; pneumatische Entsaftung, Ausbau ohne SO ² für 5 Monate, Ausbau und Reifung im Eichenfass für 24 Monate.
Verschluss	Stelvin
Flaschen	1250 Flaschen /Jahr;
Lagerstand	80 Flaschen 1,5 Liter Magnum
Charakteristik	Die Nase beginnt mit einer verspielten Mischung von Zitrus und Buttertoast, Fichte- und Kieferakzenten, gefolgt von der Fülle getrockneter gelber Früchte. Voll ausgereifte Trauben aus später Lese, tiefgreifende Mineralität und Geschick im Keller vereinen sich zu einem Wein voller Klarheit, Opulenz, Eleganz und Kraft. In der Jugend von Eiche bestimmt, aber voller Verheißungen für eine goldene, glorreiche (und köstliche) Zukunft. VEGAN
Trinktemperatur	10-12° C
Potential	2015 - 2025
Lagerung	Kühl & dunkel bei max. 16°C; Luftfeuchte - da die Flasche mit Schraubverschluss verschlossen ist! Für den optimalen Genuss geben sie dem Wein eine Ruhezeit; Bitte den Wein bei konstanter Temperatur lagern.

