



Weinviertel DAC Hagenbrunn 2022 bio



TERROIR & BEWIRTSCHAFTUNG

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 Löss. Es herrscht kontinentales Klima mit pannonischen Einflüssen. Das Mikroklima des Bisamberg wirkt sich günstig auf die Vegetation sowie Aromabildung aus. <https://www.riedenkarten.at/100921/hagenbrunn>

Seit 2021 ist der Betrieb biozertifiziert. Wichtige Gegenstrategie für neue Schädlinge und Trockenheit sind die Förderung der Biodiversität und die Erhöhung der Artenvielfalt.

VEGETATIONSVERLAUF 2022

normale Blütezeit | heißer-trockener Sommer | Niederschläge im Spätsommer, gutes Lesewetter | Lesestart Anfang September bis Mitte Oktober

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).

HERKUNFTSBEZEICHNUNG:
Weinviertel

REBSORTE: Grüner Veltliner

QUALITÄTSSTUFE:
Weinviertel DAC

BIO-KONTROLLSTELLE:
Austria Bio Garantie (EU-Bio)

ALKOHOLGEHALT: 12,5 %vol.

SÄURE: 5,7 g/l

RESTZUCKER: 1,3 g/l

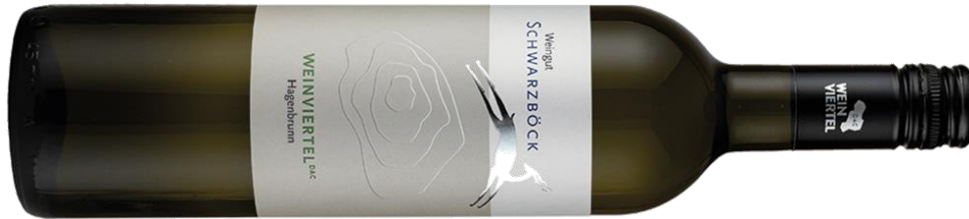
TRINKREIFE: 2023-2026

VERARBEITUNG:
Lese Mitte September, sofortige schonende Pressung, Vergärung im Stahltank bei 20°C Lagerung auf der Feinhefe bis Anfang Jänner. Erste Abfüllung Ende Jänner 2023.



Weinviertel DAC

Hagenbrunn 2022 organic



TERROIR & CULTIVATION

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

<https://www.riedenkarten.at/100921/hagenbrunn>

The wine estate has been organically certified since 2021. An important counter-strategy for new pests and drought is the promotion of biodiversity and the increase in species diversity.

VEGETATION COURSE 2022

normal flowering time | hot-dry summer | Precipitation in late summer, good harvest-weather | Harvest start in the first week of September till middle of 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).

ORIGIN: Weinviertel

VARIETY: Grüner Veltliner

QUALITY LEVEL:
Weinviertel DAC

ORGANIC CONTROL INSTITUTE:
Austria Bio Garantie (EU-Organic)

ALCOHOL CONTENT: 12.5 byVol.

ACIDITY: 5.7 g/l

RESIDUAL SUGAR: 1.3 g/l

DRINKING AGE: 2023-2026

PROCESSING:
Harvest in the middle of september, gentle pressing, fermentation at 20°C in stainless steel tank. Storage on fine lee until the beginning of January. First bottling in the end of January 23.

