



Grüner Veltliner Vier Zeiten 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>
<https://www.riedenkarten.at/100919/enzersfeld>

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 | Lese Anfang September bis Mitte Oktober

WEINBESCHREIBUNG

Ein Kräuterstrauß voll würziger Aromen samt Noten von grünen Äpfeln. Mit seinem lockeren, verführerischen Säurespiel wirkt dieser Wein sympathisch und beinahe ein wenig frech.

SPEISENBEGLEITUNG

Perfekt zur Jause, passt gut zu kalten Vorspeisen wie beispielsweise Spargel und Rohschinken, aber auch erstaunlich gut zu Sushi.

HERKUNFTSBEZEICHNUNG:

Niederösterreich

REBSORTE: Grüner Veltliner

QUALITÄTSSTUFE:

Qualitätswein

BIO-KONTROLLSTELLE:

Austria Bio Garantie (EU-Bio)

ALKOHOLGEHALT: 11,5 %vol.

SÄURE: 5,8 g/l

RESTZUCKER: 1,2 g/l

TRINKREIFE: 2023-2025

VERARBEITUNG:

Lese Mitte September bei 17°,
schonende Pressung, Vergärung im
Stahltank bei 19°C.



Grüner Veltliner

Vier Zeiten 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 Flyschzone (= 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>

<https://www.riedenkarten.at/100919/enzersfeld>

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

A bouquet of spicy aromas with notes of green apples. With its loose, ferocious acidity, this wine seems sympathetic and almost a little peppy.

FOOD PAIRING

Perfect for a snack, goes well with cold appetizers such as asparagus and prosciutto, but also surprisingly good with sushi.

ORIGIN: Lower Austria

VARIETY: Grüner Veltliner

QUALITY LEVEL: Quality wine

**ORGANIC CONTROLL
INSTITUTE:** Austria Bio Garantie
(EU-Organic)

ALCOHOL CONTENT: 11,5 %vol.

ACIDITY: 5.8 g/l

RESIDUAL SUGAR: 1.2 g/l

DRINKING AGE: 2023-2025

PROCESSING:

Harvest in the middle of September, gentle pressing, fermentation at 19°C in stainless steel tank.

