



Reserve Ried Aichleiten 2020



TERROIR

1438 erstmals erwähnt, gilt die Hagenbrunner Ried Aichleiten als eine der besten Rieden des südlichen Weinviertels. Durch das Flyschgestein mit hohem Kalkgehalt und durch ihre Südexposition wird sie für unsere Veltliner-, Riesling- und Burgunder-Reben zum idealen Standort. Es herrscht kontinentales Klima mit pannonischen Einflüssen. Das Mikroklima des Bisamberg wirkt sich günstig auf die Vegetation sowie Aromabildung aus.



VEGETATIONSVERLAUF 2020

Keine Spätfrostschäden	lang-gestreckte Blütezeit
mäßiger Sommer mit Niederschlag	Lesebeginn ab Mitte
September bei trockenem Wetter	

WEINBESCHREIBUNG

Reichhaltiges Bukett nach Ananas, am Gaumen Mirabelle und schöne pfeffrige Anklänge, wirkt harmonisch und ausgeglichen bei schöner Textur. Ein langlebiger Wein mit Potenzial.

SPEISEBEGLEITUNG

Passt besonders gut zu Tafelspitz oder gebackenem Karpfen.
Harmoniert gut mit Thai Curry und Wok-Gerichte.

HERKUNFTSBEZEICHNUNG:

Weinviertel

REBSORTE: Grüner Veltliner

AUSPFLANZJAHR: 2005

QUALITÄTSSTUFE:

Qualitätswein

ALKOHOLGEHALT: 13,5 %vol.

SÄURE: 5,0 g/l

RESTZUCKER: 3,5 g/l

TRINKREIFE: 2022-2030

VERARBEITUNG:

Lese Mitte Oktober mit 20°KMW, schonende Pressung, Vergärung im Stahltank, Lagerung im 500lt. Akazienfässern. Abfüllung im Oktober 2021 in 0,75lt. und 1,5lt. Flaschen mit Schraubverschluss.



Reserve Ried Aichleiten 2020



TERROIR

First mentioned in 1438, the Hagenbrunner Ried Aichleiten is considered one of the best vineyards in the southern Weinviertel region.

Due to the flysch rock with high lime content and its southern exposure, it is the ideal location for our Veltliner, Riesling and Burgundy vines.

There is a continental climate with Pannonian influences. The microclimate of the Bisamberg has a favorable effect on the vegetation and aroma formation.



VEGETATION COURSE 2020

No late frost damage elongated time of flowering
moderate warm summer with rainfall normal time of harvest,
mostly dry climate

TASTING NOTES

A wine with finesse, complexity and substance! Golden-yellow, on the palate rich fruitness (pineapple, mirabelle), extract sweetness, mature and smooth body and long aftertaste. A very long-lived wine, which certainly highlights great moments.

FOOD PAIRING

Goes well with Viennese Tafelspitz, fried fish and Thai Curry.

ORIGIN: Weinviertel

VARIETY: Grüner Veltliner

PLANTING YEAR: 2005

QUALITY LEVEL:
Quality wine

ALCOHOL CONTENT: 13,5 %vol.

ACIDITY: 5,0 g/l

RESIDUAL SUGAR: 3,5 g/l

DRINKING AGE: 2022-2030

PROCESSING:

Harvest in the middle of October with 20°KMW, gentle pressing, fermentation in stainless steel tank, aging in 500lt. Acacia barrels, bottling in Oktober 2021 in 0,75lt. and 1,5lt. bottles with screw-cap.