



Reserve Ried Aichleiten 2021 bio



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 2021

späte Blütezeit | normaler Sommer mit Niederschlägen | außergewöhnlicher sonniger, trockener Herbst | Lese Mitte September-Mitte September

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.

BEWERTUNG: 93 Punkte GOLD-Medaille Organic Wine Award

HERKUNFTSBEZEICHNUNG:

Weinviertel

REBSORTE: Grüner Veltliner

AUSPFLANZJAHR: 2005

QUALITÄTSSTUFE:

Qualitätswein

ALKOHOLGEHALT: 14 %vol.

SÄURE: 5,1 g/l

RESTZUCKER: 3,2 g/l

TRINKREIFE: 2023-2030

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 2021 organic



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 2021

late time of flowering | moderate warm summer with rainfall | great sunny and dry autumn | normal time of harvest.

TASTING NOTES

A wine with finesse, complexity and substance! Golden-yellow, on the palate rich fruitiness (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.

Rating: 93 points GOLD-medal Organic Wine Award

ORIGIN: Weinviertel

VARIETY: Grüner Veltliner

PLANTING YEAR: 2005

QUALITY LEVEL:
Quality wine

ALCOHOL CONTENT: 14 %byVol.

ACIDITY: 5,1 g/l

RESIDUAL SUGAR: 3,2 g/l

DRINKING AGE: 2023-2031

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.

