



Grauburgunder Reserve Ried Aichleiten 2019



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 2019

Kühler regenreicher Mai | normaler Blütezeitpunkt |
heißer Sommer mit Niederschlägen | grandioser Herbst |
= sortentypische Weine mit toller Aromatik und Komplexität dank
guter Säurestruktur

WEINBESCHREIBUNG

Ein Wein mit Finesse, Vielschichtigkeit und Stoff. Goldgelb mit rosa Reflexen, am Gaumen Salzmandeln und Karamell, ausgereift und rauchig unterlegt. Ein überaus langlebiger Wein, der gewiss große Momente unterstreicht.

SPEISENBEGLEITUNG

Ein schöner Begleiter zu asiatischen Gerichten mit Ingwer und Chili, Schmorgerichten vom Rind und Kalb, sowie zu würzigem Bergkäse.

HERKUNFTSBEZEICHNUNG:
Niederösterreich

REBSORTE: Grauburgunder

AUSPFLANZJAHR: 2000

QUALITÄTSSTUFE:
Qualitätswein

ALKOHOLGEHALT: 14,5 %vol.

SÄURE: 4,3 g/l

RESTZUCKER: 2,1 g/l

TRINKREIFE: 2021-2027

VERARBEITUNG:
Lese in der 2. Septemberhälfte mit 20°KMW, Maischestandzeit 4h, schonende Pressung, Vergärung im Stahltank, Lagerung in 300lt. Barriques (1/3 neu). Abfüllung im September 2020 in 0,75lt. und 1,5lt. Flaschen mit Schraubverschluss.



Grauburgunder Reserve Ried Aichleiten 2019



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 2019

Cool & rainy May | normal flowering time | hot summer with precipitation | perfect autumn | = typical wines with great aroma and complexity thanks to good acidity

TASTING NOTES

A wine with finesse, complexity and substance! Golden-yellow with pink reflections, on the palate salt almonds and caramel, mature and smoky body. A very long-lived wine, which certainly highlights great moments.

FOOD PAIRING

A nice companion to Asian dishes with chilli and ginger, to veal and beef stews dishes and spicy mountain cheese.

ORIGIN: Niederösterreich

VARIETY: Grauburgunder

PLANTING YEAR: 2000

QUALITY LEVEL:
Quality wine

ALCOHOL CONTENT: 14,5 %vol.

ACIDITY: 4.3 g/l

RESIDUAL SUGAR: 2.1 g/l

MATURITY: 2021-2027

PROCESSING:

Harvest in the 2nd half of September with 20°KMW, maceration for 4h, gentle pressing, fermentation in stainless steel tank, aging in 300lt. Acacia-barriques (1/3 new). Bottling in September 2020 in 0,75lt. and 1,5lt. bottles with screw-cap.