



# Grauburgunder 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 Bisambergs 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

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.

**BEWERTUNG:** 97 Punkte „GRAND GOLD“ Organic Award

**HERKUNFTSBEZEICHNUNG:**  
Niederösterreich

**REBSORTE:** Grauburgunder

**AUSPFLANZJAHR:** 2000

**QUALITÄTSSTUFE:**  
Qualitätswein

**ALKOHOLGEHALT:** 13,5 %vol.

**SÄURE:** 4,7 g/l

**RESTZUCKER:** 4,3 g/l

**TRINKREIFE:** 2023-2029

**VERARBEITUNG:**  
Lese Anfang Oktober mit 21°KMW,  
Maischestandzeit 9 h, schonende  
Pressung, Vergärung im Stahltank,  
Lagerung in 300lt. Barriques (1/3 neu).  
Abfüllung im Oktober 2022.



# Grauburgunder 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 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.

**RATING:** 97 points „GRAND GOLD“ Organic Award

**ORIGIN:** Niederösterreich

**VARIETY:** Grauburgunder

**PLANTING YEAR:** 2000

**QUALITY LEVEL:**  
Quality wine

**ALCOHOL CONTENT:** 13,5 %vol.

**ACIDITY:** 4,7 g/l

**RESIDUAL SUGAR:** 4,3 g/l

**MATURITY:** 2023-2029

### PROCESSING:

Harvest in the beginning of October with 21°KMW, maceration for 9h, gentle pressing, fermentation in stainless steel tank, aging in 30lt. oak-barriques (1/3 new). Bottling in October 22.

