



Große Reserve 2021 bio



TERROIR

Am Veiglberg (Ried Tagner) ist Flyschgestein mit hohem Kalkgehalt vorkommend, die Südostlage bietet den Reben ideale Bedingungen. 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 | Lesebeginn Mitte
September-Mitte September

WEINBESCHREIBUNG

strahlendes gelbgold, in der Nase pfeffrige Noten. Geschmeidig und harmonisch mit gelbfruchtigen wie auch nussigen Noten bei fein unterlegter Würze. Ein komplexer und runder Grüner Veltliner für die Ewigkeit.

SPEISENBEGLEITUNG

Passt gut zu kräftigen und würzigen Gerichten vom Fleisch und Gemüse. z.Bsp. Zwiebelsuppe, geschmorter Kohlrabi, Tafelspitz, Burgunderbraten...



HERKUNFTSBEZEICHNUNG:

Weinviertel

REBSORTE: Grüner Veltliner

AUSPFLANZJAHR: 2005

QUALITÄTSSTUFE:

Weinviertel DAC Große Reserve

ALKOHOLGEHALT: 14 %vol.

SÄURE: 5,2 g/l

RESTZUCKER: 3,5 g/l

TRINKREIFE: 2023-2035

VERARBEITUNG:

Lese Ende Oktober mit 21°KMW, schonende Pressung, Vergärung im Stahltank, Lagerung 50% in 500l Akazienfässern und 50% im Stahltank. Abfüllung im November 2022.



Große Reserve 2021 organic



TERROIR

Flysch rock with a high lime content occurs on the Veiglberg (Ried Tagner), and the south-east location offers the vines ideal conditions. The climate is continental 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 (start in the middle of september)

TASTING NOTES

radiant yellow gold, peppery notes on the nose. Supple and harmonious with yellow fruity and nutty notes with a finely underlined spice. A complex and round Grüner Veltliner for eternity.

FOOD PAIRING

Goes well with strong and spicy meat and vegetable dishes. e.g. Onion soup, stewed kohlrabi, boiled fillet, roast Burgundy...

ORIGIN: Weinviertel

VARIETY: Grüner Veltliner

PLANTING YEAR: 2005

QUALITY LEVEL:

Weinviertel DAC Große Reserve

ALCOHOL CONTENT: 14 %byVol.

ACIDITY: 5.2 g/l

RESIDUAL SUGAR: 3.5 g/l

DRINKING AGE: 2023-2035

PROCESSING:

Harvest in the end of October with 21°KMW, gentle pressing, fermentation in stainless steel tank, aging 50% in 500lt. Acacia barrels and 50% in stainless steel tank, bottling in November 2022.