

Ried Hochschopf Traisental Grüner Veltliner 2020



Herkunft	Traisental
Rebsorte	Grüner Veltliner
Kategorie	DAC
Analyse	Alkohol: 13,0 % vol. Säure: 4,6 g/L Restzucker: 1,0 g/L, trocken
Optimale Trinkreife	2021-2026
GTIN 13 Flaschencode	9005565060910
GTIN 13 Kartoncode 6er	9005565660912

Lage	Die Ried Hochschopf liegt in der KG Neusiedl zwischen Nußdorf und Wagram o. d. Traisen auf Seehöhen zwischen 250 und 360m. Hier sind die Lössanwehungen sehr mächtig, wobei sich unser Hochschopf im oberen Terrain befindet und hier auch häufig Konglomerat an die Oberfläche kommt. Der kalkhaltige Lössboden bietet eine gute Speicherkraft und eine ausgewogene chemische und mineralogische Zusammensetzung. Die Lage ist nach Süden und Osten positioniert und gegen Norden und Westen vor allem durch den Spatzenberg gut geschützt.
Vinifizierung	Selektive Handlese am 19.10.2020, gerebelt, in der pneumatischen Presse den Saft von den Beeren getrennt, 17 Tage temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank bei 19°C, auf der Feinhefe bis Ende Jänner 2021, abgefüllt im März 2021.
Kostnotiz	Gelbe Äpfel und reife gelbe Ringlotten im Duft, aromatisch fruchtsüß mit feinwürzigen Nuancen, gelbfruchtig kühl am Gaumen, die Würze findet sich mit mehr Kraft und Druck am Gaumen wieder, mineralische Noten und Substanz werden vom vollmundig weichen Charakter des Weines abgeholt und bleiben geschmeidig im Nachhall haften.
Serviervorschlag	Trinktemperatur: 8–12°C
Speisenempfehlung	Ein präsender Speisenbegleiter, der sich dennoch nicht in den Vordergrund spielt, zu Aufläufen mit Gemüse, hellem Geflügel oder kalten Gerichten mit eingelegtem Gemüse oder Räucherfisch.
Auszeichnungen	92 Falstaff Punkte