

RIED HOCHSCHOPF TRAISENTAL ^{DAC} GRÜNER VELTLINER 2022



HERKUNFT	Traisental
REBSORTE	Grüner Veltliner
KATEGORIE	DAC
ANALYSE	Alkohol: 13,5 %vol Säure: 4,8 g/L Restzucker: 3,5 g/L, trocken
OPTIMALE TRINKREIFE	2023-2029
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 21.+22.10.2022, gerebelt, in der pneumatischen Presse den Saft von den Beeren getrennt, 18 Tage temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank bei 19-20°C, auf der Feinhefe bis Februar 2022, abgefüllt im März 2023.
KOSTNOTIZ	Schmeichelt schon in der Nase: Fein aromatisch nach Birnen mit dezent exotischen Anklängen, cremige Textur, feines Aroma vom Löss-Boden, komplex, ein Hauch von frischen Orangenzesten, mild und harmonisch, bereits gut antrinkbar und entwickelt, geschmeidig im Nachhall.
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.

Weingut Preiß

A-3134 Theyern · TRAISENTAL · Austria
Tel +43 2783 6731 · Mobil +43 660 485 4558
wine@kulturpreiss.at · www.weinkulturpreiss.at