

RIED HOCHSCHOPF TRAISENTAL^{DAC} GRÜNER VELTLINER 2023



| | |
|------------------------|--|
| HERKUNFT | Traisental |
| REBSORTE | Grüner Veltliner |
| KATEGORIE | DAC |
| ANALYSE | Alkohol: 13,5 %vol Säure: 5,5 g/L Restzucker: 3,2 g/L, trocken |
| OPTIMALE TRINKREIFE | 2024-2030 |
| 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 14.10.2023, gerebelt, in der pneumatischen Presse den Saft von den Beeren getrennt, 16 Tage temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank, auf der Feinhefe bis Jänner 2023, abgefüllt im März 2023. |
| KOSTNOTIZ | Helles Gelbgrün, silberfarbene Reflexe. Zarte gelbe Tropenfrucht, etwas Blütenhonig, kandierte Orangenesten, mineralischer Touch. Saftig, weißes Kernobst, feine Süße, frische, integrierte Säure, mineralisch im Abgang, bereits gut entwickelt, zeigt gute Länge und Potenzial. - Peter Moser Falstaff |
| 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 | 2. Cupsieger Falstaff Traisental DAC Cup - 92 Punkte |

Weingut Preiß

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