

RIED HOCHSCHOPF TRAISENTAL_{DAC} GRÜNER VELTLINER 2025



HERKUNFT	Traisental
REBSORTE	Grüner Veltliner
KATEGORIE	DAC, Riedenwein, Bio
ANALYSE	Alkohol: 13,0 %vol Säure: 5,2 g/L Restzucker: 3,0 g/L, trocken
OPTIMALE TRINKREIFE	2026-2032
GTIN 13 FLASCHENCODE	9005565060910
GTIN 13 KARTONCODE 6ER	9005565660912

LAGE	Die Ried Hochschopf liegt in der Ortsteil 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 25.9.2024, gerebelt, in der pneumatischen Presse den Saft von den Beeren getrennt, temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank bei 19-20°C, auf der Feinhefe bis Jänner 2023, Lagerung im Stahltank.
KOSTNOTIZ	Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zunächst etwas scheu, feine Kernobstnuancen, zart tabakig und kräuterwürzig. Komplex, mittlerer Körper, zart nach Birne, etwas Blütenhonig, feine Säurestruktur, balanciert, mineralisch und gut anhaftend, wird von Reife profitieren. - 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	92 Falstaff Punkte, ÖGZ-Sieger