



Grauburgunder *Reserve*

Weinbeschreibung

Eine perfekte Harmonie zwischen weichen Tanninen und einem großen Wein, der mit seiner Dichte besticht. Ein Wein mit mächtiger Frucht, das Holz ist am Gaumen nur leicht erkennbar. Einer der ganz großen Weine unseres Hauses.

Wein	Grauburgunder Reserve
Sorte	Grauburgunder
Jahrgang	2019
Qualitätsstufe	Qualitätswein

Vinifikation

Maischestandzeit für einige Stunden, Gärung mit Naturhefen in 300 L Fässern, Vollhefelagerung für 6 Monate danach Feinhefelagerung

Lagerung	300L Fass
Mostgradation	22°KMW
Abfüllung	Dezember 2020
Alkohol in %vol	14,0
Säure in g/l	5,6
Restzucker in g/l	3,5



Kostnotizen

Kräftiges goldgelb, Silberreflexe. In der Nase feines Biskuit und Orangenesten, Vanille. Am Gaumen elegant, kraftvoll, gelbe Frucht, fester Körper, viel Substanz, feine Fruchtsüße, dicht und langsam aufgehend.

Trinktemperatur	8-10°C
Essen	Steinpilze, Pasta, Trüffel, Beiried

Auszeichnungen

Falstaff 2019 – 93 Punkte

Über den Weingarten

Die Großlage Hasel setzt sich auch Ober-, Mitter- und Unterhasel zusammen. Das großartige Herzstück dieser Riede ist das Mittelhasel, wo sich unsere Weingärten befinden. Die Riede erstreckt sich nach Süde. Im Hasel findet man Lössböden, die sehr kalkhaltig sind und eine ideale Wasserversorgung des Rebstocks gewährleisten.

Die Riede Gautscher (360m) ist mit seinen rötlichen, sehr eisenhaltigen Resten des Urmeeres eine der spannendsten Rieden in Strass. Eine Unzahl an verwitterten, aber auch gut erhaltenen Fossilien bilden einen einzigartigen Mineraliencocktail – die perfekte Unterlage für mineralische und würzige Weine.

Herkunftsland	Austria
Weinbauregion	Niederösterreich
Weinbaugebiet	Kamptal
Lage	Hasel & Gautscher
Boden	Löss & kalkhaltiger Verwitterungsboden
Pflanzjahr	1990 Hasel / 2009 Gautscher
Bepflanzung	3.900 Stöcke/Hektar
Lesezeitpunkt	3. Oktoberwoche handgelesen

