



## WEINVIERTEL DAC KLASSIK 2018 *biologisch* GRUBER RÖSCHITZ

Ganz einfach. Drei Wörter beschreiben diesen Wein: gebietstypisch, fruchtig, finessenreich!

### AUS DEM WEINGARTEN

Terrassenanbau, 20-30 Jahr alte Rebstöcke auf Löss- und Urgesteinboden  
Weingärten auf 320-350 m Seehöhe

### ÜBER DEN WEIN

Lese Mitte September bei 19,5° KMW, selektive Lese in Kisten, Vergärung  
im Edelstahltank bei ca. 20°C, 2 Monate Feinhefelergerung;

### DAS WEINJAHR 2018

Die kurz nach dem Austrieb einsetzende Hitzewelle im April und im Mai  
führte zu einer der frühesten Reblüten, seit es Aufzeichnung gibt. Die  
Reblüte war noch im Mai abgeschlossen, was den enormen  
Vegetationsvorsprung von zwei bis drei Wochen im Vergleich zu einem  
Normaljahr begründet. Durch die biologische Bewirtschaftung investieren wir  
in lebendige Böden. Diese können das Wasser länger speichern, sodass  
unsere Reben stressfrei die Trockenperioden überstanden haben. Sensible  
Handarbeit beim Entblättern war notwendig. Der Jahrgang bringt  
charaktervolle Weine mit Lagentypizität

### TRINKGENUSS

Idealer Speisebegleiter für Geflügel, Speck, österr. Küche

### WEINBEWERTUNG

90 Pkt. Falstaff

<b>Rebsorte:</b>	<b>100% Grüner Veltliner</b>
<b>Lage:</b>	<b>Weingärten rund um Rösschitz</b>
<b>Boden:</b>	<b>Löss/Urgestein</b>
<b>Alk:</b>	<b>12,5%</b>
<b>Säure:</b>	<b>5,2 g/l</b>
<b>Restzucker:</b>	<b>2,1 g/l</b>
<b>Trinkreife:</b>	<b>2019 – 2023</b>
<b>Trinktemp.:</b>	<b>10 - 12°</b>
<b>EAN Flasche: 9005634 997901</b>	
<b>EAN Karton: 9005634 997895</b>	

