



HUNDSPPOINT *biologicis*

WEINVIERTEL DAC 2018

Rund, sanft, kündigt Substanz an, freundliche Frucht á la Pfirsich und Apfel, sowie eine Prise Ananas, zarte Würze, schließt aromatisch nahtlos an, feiner Schmelz, einige Kraft ohne Schwerfälligkeit, lang, sortentypische Würze im Nachhall, Boden kommt beim Hundspoint klar durch.

AUS DEM WEINGARTEN

Terrassenanbau, 65 Jahr alte Rebstöcke, Löss- und Lehmboden, Weingärten auf 300 – 320 m Seehöhe

ÜBER DEN WEIN

Lese Mitte September, 10 Stunden Maischestandzeit, vergoren im Edelstahltank, Der lehmige Lössboden ist ein hervorragender Wasserspeicher. Besonders in trockenen Jahren ist dies wichtig. Die Weine sind von einer saftigen Frucht geprägt. Meist bei den fruchtbaren Böden erfolgt zusätzlich Begrünung jeder zweiten Reihe durch Klee. Sieht nicht nur schön aus, sondern ist sehr nützlich. Dient als Stickstoffsammler und lockert den Boden. Ein Parade-Grüner Veltliner!

DAS WEINJAHR 2018

Die kurz nach dem Austrieb einsetzende Hitzewelle im April und im Mai führte zu einer der frühesten Rebblüten, seit es Aufzeichnung gibt. Die Rebblüte 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

Passt zu angebratenem Hühnerfleisch mit würzig, exotischen Beilagen

| | |
|------------------------------------|------------------------------|
| Rebsorte: | 100% Grüner Veltliner |
| Lage: | Hundspoint |
| Boden: | Lössboden |
| Alk: | 13,0% |
| Säure: | 4,4 g/l |
| Restzucker: | 1,0 g/l |
| Trinkreife: | 2019-2026 |
| EAN Flasche: 9005634 997666 | |
| EAN Karton: 9005634 997659 | |

