



WEINVIERTEL DAC KLASSIK 2019 *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 Feinhefeleragerung;

DAS WEINJAHR 2019

Im Gegensatz zum Vorjahr fand die Blüte dieses Jahr rund zwei Wochen
später statt, was einen Normalzeitpunkt bedeutet. Die Hitze im Juni mit
Rekordtemperaturen über 30° Celsius führte dann zu einem raschen
Vegetationsfortschritt. Die trockene und heiße Witterung um und nach der
Blüte brachte in weiterer Folge besonders gesundes Traubenmaterial. Der
Beerendurchmesser ist dadurch zwar etwas kleiner, lässt aber aromatische
Weine erwarten. Obwohl unserer Gegend – das nördliche Weinviertel rund
um Retz – für wenig Niederschlag bekannt ist, hatten wir dieses Jahr Glück.
Die Niederschläge kamen meist wie bestellt – in ausreichender Menge und
zum richtigen Zeitpunkt. Der Regen versorgte die Reben daher mit
ausreichend Wasser. Starkregen und Hagel blieben in Rösschitz aus und die
Vegetation nahm ihren gewohnten Lauf. Somit konnten wir Mitte September
mit der Lese beginnen

TRINKGENUSS

Idealer Speisebegleiter für Geflügel, Speck, österr. Küche

WEINBEWERTUNG

Rebsorte:	100% Grüner Veltliner
Lage:	Weingärten rund um Rösschitz
Boden:	Löss/Urgestein
Alk:	12,5%
Säure:	5,8 g/l
Restzucker:	1,1 g/l
Trinkreife:	2020 – 2024
Trinktemp.:	10 - 12°
EAN Flasche:	900563499663 8
EAN Karton:	900563499662 1

