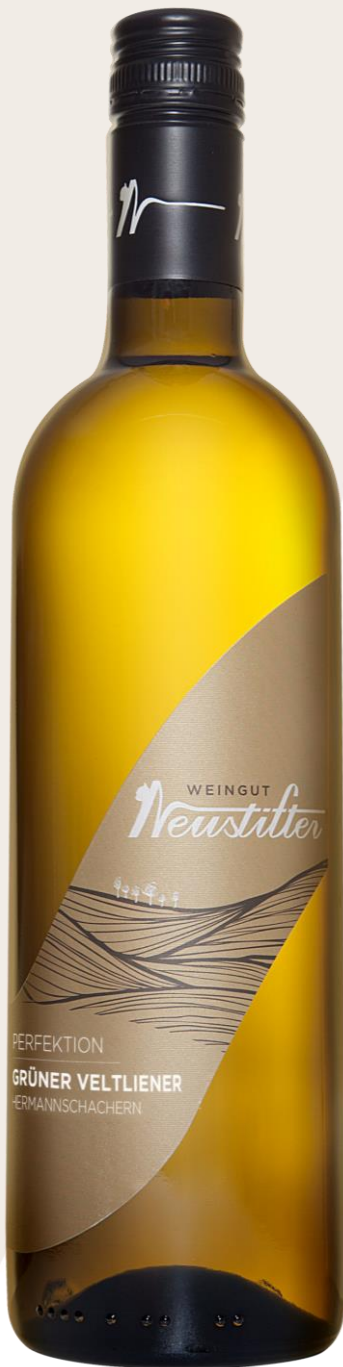


PERFEKTION
GRÜNER VELTLINER
HERMANNSCHACHERN 2015

Der süße Grüne Veltliner!



LAGE

Der Riedenname bezeichnete in seiner ursprünglichen Form "Schachen" ein altes Waldmaß. Hermannschachern ist die älteste Riede und beste Lage in Poysdorf. Bereits 1338 wurde hier Wein kultiviert. Nach Süden ausgerichtet erstrecken sich die Weingärten entlang des Panoramawegs. Die Böden setzen sich aus Lehm und Tonerde zusammen. Ideale Voraussetzungen für kräftige Weiße und ausdrucksstarke Rotweine.

JAHRGANGSBESCHREIBUNG

Auf den milden Winter und eine gute Blütephase im Frühjahr folgte ein Sommer mit großer Hitze und Trockenheit. Ende August kam doch noch ausreichend Regen und läutete eine entspannte Lese ein. Die vielen Sonnenstunden verhalfen den Reben zu sehr guter Reife, kühlere Nächte im Herbst führten zu optimaler Aromaentwicklung. Die hohe Traubenqualität brachte fruchtig-ausgewogene Weißweine sowie herrlich-kräftige Rotweine.

AUSBAU

Die reifen Trauben werden schonend gepresst und gekühlt vergoren. Der Ausbau erfolgt ausschließlich in Edelstahltanks. Die Gärung wird frühzeitig gestoppt, um die Restsüße zu erhalten.

KOSTNOTIZ

Helles Goldgelb, duftet nach getrockneten Früchten und Honig, süß mit angenehmer Säure, nicht zu schwer - ein Wein für Naschkatzen.

AUSZEICHNUNGEN

Prague Gold – Prague Wine Trophy 2016

Rebsorte(n)	Grüner Veltliner
Alkohol	10,0 %
Säure	5,9 g/l
Restzucker	55,0 g/l – süß
Trinkreife	2017-2023
Speisenempfehlung	zu Süßspeisen, Desserts und gereiftem Käse