

EXKLUSIV
GRÜNER VELTLINER
HERMANSCHACHERN 2017

Der reife Grüne Veltliner!



LAGE

Der Riedenname bezeichnete in seiner ursprünglichen Form "Schachen" ein altes Waldmaß. Hermanschachern 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.

JAHGANGSBESCHREIBUNG

Der trockene, kalte Winter wurde durch den wärmsten März seit jeher unterbrochen. Im April wurde es wieder besonders kühl und Frost schadete den früh ausgetriebenen Reben. Im weiteren Jahresverlauf war es sehr warm und trocken, es regnete kaum. Die extreme Trockenheit und einer der heißesten Sommer seit langem führten zu Ernteauffällen. Die Ernte startete sehr früh und war auch schnell eingebracht. Es ist ein gut ausgereifter und aromatischer Jahrgang, bei dem die Sortentypizität besonders hervorsteht.

AUSBAU

Die reifen Trauben werden schonend gepresst und gekühlt vergoren. Der Ausbau erfolgt ausschließlich in Edelstahltanks. Anschließend lagert der Wein auf der Feinhefe bis zur Abfüllung im Frühjahr.

KOSTNOTIZ

Gelb mit grünen Reflexen, einladender Duft nach reifen gelben Früchten, füllig und langanhaltend am Gaumen, angenehme Säure und etwas Röstaromatik im Abgang

AUSZEICHNUNGEN

90 Punkte A la Carte Grund Cru Verkostung

Rebsorte(n)	Grüner Veltliner
Alkohol	12,5 %
Säure	4,9 g/l
Restzucker	4,2 g/l – trocken
Trinkreife	2018-2022
Speisenempfehlung	universeller Speisenbegleiter zu kräftigen Gerichten