

Grüner Veltliner Höhlgraben Kremstal DAC Reserve 2013

Die Lage

Der Höhlgraben erstreckt sich am Fuße des Oberfucha – Berges. Der von zahlreichen Erdkellern gesäumte Graben setzt sich aus besonders sandigem Löss zusammen, der den Granulit als Untergrundgestein überlagert. Dieses besondere Kleinklima schmeichelt geradezu den Reben und prägt sowohl den Grünen Veltliner als auch den Riesling mit würziger Mineralik und exotischer Frucht, umrahmt von dezenten Zitrustönen.

Rebsorte:	100% Grüner Veltliner
Alter der Reben:	25 Jahre
Lese:	Handlese am 24. Oktober 2013

Weinbereitung

Traubenverarbeitung:	Die gelesenen Trauben wurden gequetscht und schonend, nach einer kurzen Maischestandzeit über 3h gepresst.
Hefe:	Naturhefen
Gärung:	Bis 12. Jänner im Stahltank bei Kellertemperatur
Lagerung:	Bis zur Füllung auf der Grobhefe
Filtration:	einmalig grob vor der Füllung
Füllung:	am 15. September 2014

Analyse

Alkohol: 13,5% Vol Restzucker: 1g/l Säure: 6g/l

Verkostungsnotizen:

Intensiver Duft nach Blütenhonig, Blumenwiese und gelben Früchten, safig, harmonisch pikant würziger Abgang.