

vrech
Grüner Veltliner
2023



verfügbar in
0,75l

UNSERE VELTLINER-SPEZIALITÄT AUS EINEM GROßEN JAHRGANG

2023 haben wir von unseren ältesten Rebstöcken in der Riede Frechau einen Grünen Veltliner gelesen, der uns während der Reifung im Keller so beeindruckt hat, dass wir beschlossen haben, ihn eigens in die Flasche zu bringen –

Grüner Veltliner *vrech*. "Vrech", ein Wort aus dem Mittelhochdeutschen, ist vom alten Riedennamen der Frechau abgeleitet und bedeutet üppig, lebhaft und mutig – was punktgenau auf diesen Wein zutrifft. Die Weingärten der Frechau stehen auf mehrstöckigen Lössablagerungen, die bis zu 20 Meter dick sein können. Die südöstliche Ausrichtung sorgt für ein warmes Mikroklima, wobei sich die nächtliche Abkühlung in der Reifephase der Trauben im Herbst stark bemerkbar macht.

VINIFIKATION

Vor der Pressung haben wir die außergewöhnlich reifen und gesunden Trauben gerebelt – sonst arbeiten wir eigentlich hauptsächlich mit der Ganztraubenpressung. Ausgebaut wurde der Wein im großen Holzfass, wo wir ihn lange haben reifen lassen.

HERKUNFT

Gebiet Kremstal
Lage Ried Frechau
Boden Löss

ANALYSE

Alkohol 13,5 %vol
Säure 7,7 g/l
Restzucker 4,4 g/l

VINIFIZIERUNG

Pressung gerebelter Trauben
Gärung im Stahltank, Ausbau im großen Holzfass.
Abgefüllt im Februar 2025.

TRINKREIFE

2025 - 2045