



HOFKELLEREI
DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN



Wein: **WEINVIERTEL DAC**
Jahrgang: 2010
Reblage: Karlsberg, Heide - Herrnbaumgarten - Weinviertel –
Österreich
Traubensorte: Grüner Veltliner

Die Herkunft der Sorte lässt sich nicht genau feststellen. Sie kann jedoch als in Österreich heimische Rebsorte bezeichnet werden und führt hier mit der größten Anbaufläche. Nirgends auf der Welt sind die Standortbedingungen, wie Klima und Boden, so geeignet wie in Österreich. Sie ist eine sehr fruchtbare Rebsorte und muss daher im Ertrag stark reduziert werden.

DAC heißt „Districtus Austriae Controllatus“ und unterliegt strengen Richtlinien. Er muss sortentypisch und aus dem Weinviertel sein. Die Hauptmerkmale des Weines sind: eigenständiges, würzig-pfeffriges Bukett, im Gaumen anregendes Spiel mit viel Finesse.

Lesetermin: 01.10.2010
Erzeugerabfüllung: 14.02.2011
Füllung total: ca. 15.000 – 75cl

Oenologischer Kommentar: Die Handlese und teilweise Maschinenernte der Trauben erfolgte bei warmer Witterung. Abbeerung der Trauben, keine Maischestandzeit. Teilweise Ganztraubenpressung, Pressung mit pneumatischer Tankpresse. Vergärung bei 22 Grad C. Ausbau und Lagerung im Edelstahltank.

Degustationsnotiz: Gelbgrüne Farbe. Frischer grüner Apfeltouch, zarte Kräuterwürze, reife Grapefruit. Am Gaumen harmonisch, grüner Apfel, Zitrus, schlank, elegant, schöner Biss, sehr sauber und klar, trinkanimierender Stil.

Alkohol 11,7 % vol., Gesamtsäure 7,2 g/l, Restzucker 1,8 g/l

Beliebt zu: Pasteten, geräuchertem Fisch, gebratenem Fleisch, gebackene Schnitzel
Trinktemperatur: 10 - 12 Grad C
Trinkreife: 2011 - 2014
Oenologe: Josef Weinmeyer / Gottfried Preier