

Weingut Veyder-Malberg

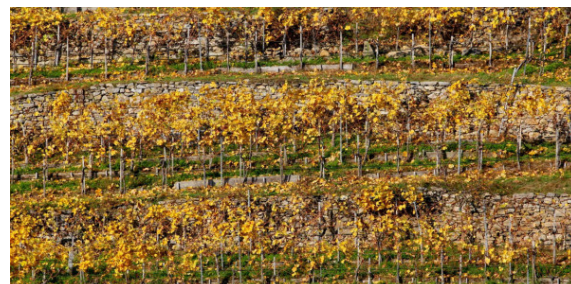
Viessling 52, Spitz an der Donau, Österreich
office@malberg.at / www.veyder-malberg.at /



Alter.Native Wein aus Österreich, 2016

Vineyard

Origin	Österreich, Wachau
Classification Quality Grade	Wein aus Österreich
Site	Buschenberg, Hochrain, Weitenberg
Site Type	terraces
Varietal	Grüner Veltliner 100 %
Varietal Age	10 - 45 years
Sea Level	250 - 300 m



Soil	mica schist	-	-
	gneiss	-	-
	loess	-	-

Cellar

harvest type	handpicked	15 kg cask		
harvest time	end/september - middle/october			
Malolactic Fermentation	yes			
Temperature Control	no			
Maceration	cold	10°C	without stems	96 hours
Mash Fermentation	complete destemming	5% stems	10 day(s)	100%
Fermentation	spontaneous			
Skin Contact	4 week(s)			
Fermentation Process	punch down	3 x daily	manual	-
Fermentation Vat	fermentation vat	-	-	10 day(s)
Maturing	small wooden barrel	used barrel	300 L	15 month(s)
Bottling	middle/may 2017	1700 bottles	-	natural cork
Deacidification	no			
Acidification	no			

Data

Wine Type	still wine	white	dry
Alcohol	12.5%		
Residual Sugar	1 g/l		
Acid	5.6 g/l		
PH Value	3.45		

Allergens: sulfites



Wine Description

Flavor: dry

Grüner Veltliner grapes were destemmed but not crushed. Fermentation on whole berries, total maceration for almost three weeks before pressing. Pressing fraction was reblended. Aging in 300l cigar shape oak barrels for 15 months. Bottled with little sulfure added, coarse filtration at bottling. It resulted in a complex white wine that - tasted blindly - has more in common with red wine.

Die Wachau ist wie kaum eine Weinbauregion stark von den Terrassenweingärten mit ihren uralten Trockenmauern geprägt. Diese machen nicht nur den optischen Reiz aus, für den die Wachau so berühmt ist; sie sind verantwortlich für den weltweit einzigartigen Charakter, den die Weine der Wachau eint. Die manuelle Bewirtschaftung der Terrassen ist außerordentlich aufwändig (5-10facher Arbeitsaufwand verglichen mit befahrbaren Weingärten). Deshalb sind viele der alten Terrassen von der Aufgabe bedroht, was die Landschaft der Wachau mittelfristig verändern würde. Ich hab mir zum Ziel gemacht, exponierte Terrassen mit vornehmlich altem Rebbestand zu erwerben und sie vor der Rodung zu bewahren. Obwohl dies nur in reiner Handarbeit - ohne Maschinen – zu schaffen ist, bin ich überzeugt: die Weinqualitäten sind so einzigartig, charakternvoll und spektakulär, dass sich der Aufwand lohnt. Ein Großteil der Reben ist zwischen 30 und 50 Jahre alt. Trinkfluss und Lagerfähigkeit der Weine stehen bei allen Entscheidungen der Arbeit im Vordergrund. Der Verarbeitung gesunder Trauben ohne Botrytisbefall gilt die oberste Priorität. So entstehen feine, hochelegante Weine mit filigraner Mineralik und viel Spannung, die sich in der Jugend noch eher verschlossen zeigen dürften. (Biokontrollvertrag seit August 2008 mit „Lacón“ für Traubenproduktion)