

Weingut Veyder-Malberg

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



Wachauer LIEBEDICH Grüner Veltliner Österreichischer Qualitätswein, 2017

Vineyard

Origin	Österreich, Wachau		
Classification Quality Grade	Österreichischer Qualitätswein		
Site	Vineyard Selection		
Site Type	hillside		
Varietal	Grüner Veltliner 100 %		
Varietal Age	4 - 66 years		
Plant Density	4000 - 5500 plants/ha		
Varietal Yield	1000 - 6000 liter/ha		
Sea Level	230 - 300 m		
Soil	Gföhler Gneis	-	-
	flint	-	-
	sandy	-	-



Cellar

harvest type	handpicked	15 kg cask		
harvest time	beginning/september - end/september			
Malolactic Fermentation	yes			
Temperature Control	yes			
Preliminary Sedimentation	yes			
Fermentation	spontaneous			
Fermentation Vat	steel tank	-	10 day(s)	-
Maturing	steel tank	-	5 month(s)	-
Bottling	middle/april 2018	-		screw cap

Data

Wine Type	still wine	white	dry
Alcohol	11.5%		
Residual Sugar	1 g/l		
Acid	5 g/l		
PH Value	3.4		
Allergens	sulfites		
Drinking Temperature	11 °C		
Aging Potential	high		



Wine Description

Flavor	dry
--------	-----

In 2012 and 2013 this Grüner Veltliner was sourced from various terraced vineyards, some with old vines: Bruck, Schön, Buschenberg, Hochrain and Loibenberg. The quantity from each plot is too small for individual bottlings, yet the quality is potentially superb from these predominantly primary rock sites. Starting with the vintage of 2014 also the grapes of the flat vineyard KREUTLES in Unterloiben are part of this blend. Therefore LIEBEDICH is from now on my classic, authentic Wachau Grüner Veltliner, representing the typical characteristics of the region and the vintage in a "drinking animating" way. In some vineyards I manage the soil with a tractor and for that reason, I do not use my neck label "Handarbeit" which signifies a wine that is farmed completely by hand.

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, charaktervoll 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 „Lacon“ für Traubenproduktion)