

Weingut Veyder-Malberg

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



Weissenkirchner WEITENBERG Grüner Veltliner Österreichischer Qualitätswein, 2017

Vineyard

Origin	Österreich, Wachau
Classification Quality Grade	Österreichischer Qualitätswein
Site	Weissenkirchner WEITENBERG
Site Type	terraces
Varietal	Grüner Veltliner 100 %
Varietal Age	66 years
Plant Density	4500 plants/ha
Varietal Yield	2000 - 3500 liter/ha
Geographical Orientation	west
Sea Level	300 m



Soil	gneiss	-	-
------	--------	---	---

Cellar

harvest type	handpicked	15 kg cask			
harvest time	middle/september - end/september				
Malolactic Fermentation	yes				
Temperature Control	yes				
Preliminary Sedimentation	yes				
Fermentation	spontaneous				
Fermentation Vat	small wooden barrel	used barrel	300 L	10 day(s)	-
	large wooden barrel	used barrel	1000 L	10 day(s)	-
Maturing	small wooden barrel	used barrel	300 L	9 month(s)	30 %
	large wooden barrel	used barrel	1000 L	9 month(s)	70 %
Bottling	end/august 2018	1200 bottles	-		natural cork

Data

Wine Type	still wine	white	dry
Alcohol	13.5%		
Residual Sugar	1.2 g/l		
Acid	5.6 g/l		
PH Value	3.4		
Allergens	sulfites		
Drinking Temperature	11 °C		
Aging Potential	high		



Wine Description

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

Northwest of Weissenkirchen. This vineyard is planted with the oldest vines - more than 60 years old. With small bunches yielding small grapes, the overall yield is naturally low. The wines are fermented and matured in wooden barrels. The setting of this old vineyard does not allow for the use of tractors. Pure handwork only.

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)