



Wösendorfer HOCHRAIN Grüner Veltliner Österreichischer Qualitätswein, 2017

Vineyard

Origin	Österreich, Wachau
Classification Quality Grade	Österreichischer Qualitätswein
Site	Wösendorfer HOCHRAIN
Site Type	terraces
Varietal	Grüner Veltliner 100 %
Varietal Age	25 - 35 years
Plant Density	4500 - 5500 plants/ha
Varietal Yield	4000 - 5500 liter/ha
Geographical Orientation	south east, south
Sea Level	260 - 290 m



Soil	tiefgründig	-	-
	loess	-	-

Cellar

harvest type	handpicked	15 kg cask			
harvest time	middle/september - end/september				
Malolactic Fermentation	yes				
Temperature Control	yes				
Preliminary Sedimentation	yes				
Fermentation	spontaneous				
Pre Clarification	12	without enzymes	soft		
Fermentation Vat	large wooden barrel	used barrel	1500 L	10 day(s)	-
Maturing	large wooden barrel	used barrel	1500 L	6 month(s)	-
Bottling	middle/may 2018	-	-	natural cork	
Deacidification	no				
Acidification	no				

Data

Wine Type	still wine	white	dry
Alcohol	13%		
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

On the terraced slopes of the "Hochrain" in Wösendorf, my Grüner Veltliner is thriving in deep loess soils. Here, the wines develop nutty and spicy tones with yellow fruit aromas. In comparison with the Veltliner from primary rock, the "Hochrain" is a precise example of how much the soil influences the character of the wine.

Das Weingut wurde im Frühjahr 2008 gegründet. Die uralten Terrassen mit ihren Trockenmauern prägen nicht nur das Erscheinungsbild der Wachau sondern auch den weltweit einzigartigen Geschmack ihrer Weine. Die Weingartenarbeit ist äußerst mühsam, da kaum mit Maschinen bewirtschaftet werden kann. Peter Veyder-Malberg setzt daher auf reine Handarbeit mit Methoden, wie sie schon vor Jahrhunderten angewandt wurden. Diese schonen naturgemäß die Böden und stärken die Vitalität der Reben. Die Arbeit auf den Terrassen ist aber um ein vielfaches aufwändiger und teurer. Daher macht es nur Sinn, kompromisslose Topweine von internationaler Spitzenqualität zu erzeugen. Angebaut wird Grüner Veltliner und Riesling. Ein Großteil der Reben ist zwischen 25 und 60 Jahre alt. Biokontrollvertrag seit 2008.