



Origin:	Austria
Quality grade:	Bio-Wein aus Österreich
Site:	Vineyard Selection
Site Type:	plateau
Varietal:	Traminer 50 % 36 years Grüner Veltliner 50 % 36 years
Geographical Orientation:	east
Sea Level:	220 m
Soil:	loess large

WEATHER / CLIMATE

Rainfall 2018: 630 hours

CELLAR

Harvest:	handpicked August 28
Fermentation:	spontaneous
Maturing:	25 % concrete egg 700 L 12 month(s) 75 % large wooden barrel 2000 L used barrel 12 month(s)
Bottling:	natural cork June 30, 2019
Deacidification:	no
Acidification:	no

DATA

Wine Type:	Still wine white dry
Alcohol:	11 %
Residual Sugar:	1 g/l
Acid:	4.8 g/l
Certificates:	respect - BIODYN, bio-dynamic
Allergens:	sulfites
Drinking Temperature:	15 °C
Aging Potential:	high (20 years)
Optimum Drinking Year:	2019 - 2031

WINE DESCRIPTION

Leuchtendes Kurkuma-Gelb. In der Nase Ingwerwurzel, Rosenblüten, kandierte Orangenschale, Kruste vom Sauerteigbrot, teeig - kräutrig! Enorm vielschichtig. Tänzeln am Gaumen, feinsten Gerbstoff, sehr trinkanimierend und lang im Nachhall. Eine maischevergorene Cuvée aus Traminer und Veltliner von subtiler Größe!

