



FUCKING TERRO(I)R 2019

Origin:	Austria, Kremstal
Quality grade:	Qualitätswein
Site:	Vineyard selection
Site Type:	hillside
Varietal:	Grüner Veltliner 100 % 17 - 47 years 3500 - 4000 plants/ha 5000 liter/ha
Geographical Orientation:	south, south west
Sea Level:	300 - 340 m
Soil:	slate gneiss loess

CELLAR

Harvest:	handpicked
Malolactic Fermentation:	no
Sulfur Added:	yes, wine
Mazeration:	squashed 24 hour(s) with stems: yes
Fermentation:	spontaneous steel tank 4 - 5 week(s) 70 % oak barrel 500 L used barrel 4 - 5 week(s) 30 %
Filter:	filtered
Maturing:	70 % steel tank 10 month(s) 30 % oak barrel 500 L used barrel 11 month(s)
Bottling:	natural cork
Deacidification:	no
Acidification:	no

DATA

Wine Type:	Still wine red dry
Alcohol:	13.5 %
Residual Sugar:	0.7 g/l
Acid:	7.2 g/l
Allergens:	sulfites
Drinking Temperature:	9 - 12 °C
Aging Potential:	high (10 years)
Optimum Drinking Year:	2021 - 2027

WINE DESCRIPTION



Was diesen Veltliner prägt ist das Kremstal! Drei Lagen, drei Böden, drei kleinklimatische Besonderheiten, vereint in einem Wein. Die Donau am Eingang des Kremstals bietet andere kleinklimatische Bedingungen wie der intensive einfluss des Waldviertels am ende Des Kremstals in Senftenberg. Zusätzlich kommt noch die geologische Vielfalt des Kremstals ins Spiel. Eine Momentaufnahme in verschiedenen Reifestadien, wie beim Gemischten Satz, nur eine Sorte dafür andere Orte! Der Name ist aus einer Gemütslage entstanden die ich gerne bei einer Verkostung erzähle!

WINERY

In 2005 Alexander Zöller staked everything on one card and acquired half an acre of vineyards in Lower Austria's Krems valley. Over the years other plots were added and today he owns 7 hectares of vineyards which are cultivated organically. Emphasis lies on the detailed representation of the terroir and the different grape varieties. Gruner Veltliner sets the tone, Riesling, Roter Veltliner and Zweigelt complete the varietial range. They all share a carefully considered and deliberate vinification which represents the vintage without embellishment. Rough edges and individual expressions are gladly accepted.