



"Because of our experience that nature is the strongest force, we'd love to work with it. With the knowledge that the soil is the most intelligent part we deal with, we've decided to trust in it. We are convinced that the plants nourish our soil, therefore we let them grow. With these ideas and confidence we don't interact in the cellar, which causes that our wines transport the natural taste of the grape. These decisions we make by ourselves and let our personalities speak in our wines."

Martin & Anna Arndorfer

## Martin & Anna Arndorfer

place.  
region.  
klima.

Strass

Kamptal

Das Kamptal ist eine kühle Region im Nordosten Österreichs;

Kalte Winde vom Böhmischem Massiv des Nordens treffen im Kamptal auf Pannonisches Klima.

Hohe Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht fördern dicke Beerenschalen und bringen

starke, intensive Aromen und vibrierende Lebendigkeit. Von Weingarten zu Weingarten ändert sich

das Mikroklima enorm. Die Höhe der einzelnen Weinlagen reichen zwischen 200 und 500 Metern;

Der Ort Strass hat ein sehr spezielles Mikroklima, da hier die ersten Weinberge neben der

Donauebene hochragen. Es ist eine einzigartige Kombination aus dem sehr kühlen Böhmischem

Massiv und dem Einfluss des Pannonischen Klimas.

## HERRENGASSE 4\*

vintage.  
varietal.  
vineyard site.

2023

Neuburger 100 %

Strasser Gaisberg - planted in 1982, primary rock (Gföhler Gneiss) - elevation 328 m; Strasser

Bleckenweg - cultivated in 1960 - gravel - elevation 281 m; Used for fermentation on the skins are

grapes from a terrace on the Zöbinger Gaisberg, planted in 1988, primary rock (Gföhler Gneiss),

elevation 319 m

vinification.

maceration 12 hours before pressing

fermentation with native yeasts

30% are fermented on skins for 18 - 30 days

fermented and aged for 11 months in used French oak on full lees

12 mg/l sulphur added once - just before bottling

no fining - no filtration

### Data

alcohol. 11.5 % / dry

drinking temperature. 10 - 12 °C

acid. 6.9 g/l

aging potential. medium (8 years)

residual sugar. 0.7 g/l

quality grade. natural wine


wine type. Still wine | white

certificates. AT-BIO-402

allergens. sulfites

### Wine Description

Martin & Anna Arndorfer | Weinbergweg 16 | Strass | Austria

info@ma-arndorfer.at | [www.instagram.com/martinannaarndorfer/?hl=de](https://www.instagram.com/martinannaarndorfer/?hl=de) | [www.ma-arndorfer.at](https://www.ma-arndorfer.at) | 

Der Grundstein für diesen Wein wurde vor 60 Jahren im Haus der Herrengasse 4 gelegt, als unsere Großeltern entschieden, eine traditionsreiche autochthone Rebsorte in der bekanntesten Strasser Lage zu pflanzen. Wir leben diese Liebe in dritter Generation weiter.