




WEINGUT
BRUCH
ST. MICHAEL

GRÜNER VELTLINER SMARAGD HOCHRAIN 2024

Quality grade:	Wachau DAC
Site:	Hochrain 
Normal Classification:	Smaragd
Site Type:	terraces
Varietal:	Grüner Veltliner 100 % 48 - 58 years
Geographical Orientation:	south east
Vineyard Site:	

Der Hochrain ist eine nach Südosten ausgerichtete Berglage. Hier haben sich auch im Hangbereich tiefgründige Lössinseln erhalten, welche für eine gute Nährstoffversorgung verantwortlich zeigen und auch die Weinstilistik deutlich prägen. Die Ralais wird zwar als Subriede innerhalb der Riede Hochrain geführt. Sie bezeugt jedoch Jahr für Jahr ihre Eigenständigkeit. Die kargen Paragneisverwitterungsböden bilden einen starken Kontrast zu den im Hochrain vorherrschenden tiefgründigeren, meist durch Löss beeinflussten, Böden. Die geschichteten Sedimente, aus denen der Gneis geformt wurde, spiegeln sich in einer reichhaltigen mineralogischen Zusammensetzung und im Farbenspiel der Gesteinspakete wieder. Die Erscheinungsformen der Paragneise sind äußerst vielfältig. Der geringe Kalkgehalt ist ausreichend, um dem Boden eine gute Struktur zu verleihen. Die zahlreichen Poren sind wichtig für eine gute Durchlüftung und sorgen bei Regen für eine rasche Wasseraufnahme. Durch die Steilheit der oberen Ralais unterliegt das Verwitterungsmaterial ständig der Erosion. Das Gestein ist deshalb im Vergleich zu weniger geneigten Lagen sehr kompakt.



CELLAR

Harvest:	handpicked
Malolactic Fermentation:	no
Mazeration:	completely destemmed 20 hour(s)
Fermentation:	steel tank
Filter:	filtered
Maturing:	steel tank 5 month(s)
Bottling:	screw cap

DATA

Wine Type:	Still wine white dry
Alcohol:	13.5 %
Acid:	4.8 g/l
Residual Sugar:	1.8 g/l
Allergens:	sulfites
Drinking Temperature:	10 - 12 °C
Aging Potential:	high (10 years)
Optimum Drinking Year:	2025 - 2033