




WEINGUT  
BRUCH  
ST. MICHAEL

# GRÜNER VELTLINER SMARAGD HOCHRAIN 2024

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

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

---

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

## DATA

---

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