GRÜNER VELTLINER SMARAGD

RIED SCHÖN 2024

Der ultimative Ausdruck unseres Terroirs. Kühl, straff und rauchig, druckvoll und mineralisch. Im Laufe der Jahre sind uns freilich noch viele andere Nuancen untergekommen, und so finden sich auch immer wieder Kräuternoten und beizeiten taucht auch Frucht durch, die Struktur ist muskulös, sehnig und nicht aufgeblasen, die Säure hoch aber immer balanciert, das Potenzial groß, der Höhepunkt zieht sich zwischen dem dritten und dem fünften Jahr dahin.

RIED SCHÖN

Sie besteht aus 57 einzelnen Terrassen, die sich über 130 Meter erstrecken – 10 Tage können die Reifeunterschiede betragen, je nach Lage der Terrasse. Die Schön ist spektakulär und macht ihrem Namen alle Ehre. Die Mittelstücke bilden ihr Herz, dort stehen die ältesten Stöcke, die in den besten Jahren auch getrennt vinifiziert werden. Im Boden glimmert Schiefer und auch ein wenig Gneis. Wiederkehrender Regen aus dem Waldviertel sorgt für potenzielle Erosionsgefahr, doch verhindern dies einerseits die uralten Trockensteinmauern und andererseits eine gezielte Begrünung der Weingärten, die das Erdreich fester und verwurzelter machen. Die Lese findet spät statt und oft kann es Dezember werden bis sämtliche Trauben eingefahren sind.

Lesezeitpunkt | 1. & 2. Oktober 2024

Alkohol | 13,5 % Vol.

Säure | 5,3 g/l

Restzucker | 1,4 g/l

Weingut Josef & Georg Högl GesbR | Viessling 31 | 3620 Spitz a. d. Donau/Wachau
T: +43(0)2713/8458 | office@weingut-hoegl.at | www.weingut-hoegl.at