

JATSCHKA



Die Sonne lässt die
Weintrauben reifen, sie
gibt ihnen Süße und Kraft.

WEINVIERTEL DAC RESERVE GRÜNER VELTLINER

Himmel steht für das Maximum. Hier stellen wir unser Wissen und unsere Bemühungen auf die Probe, um etwas zu schaffen, das uns am Herzen liegt.

- Kostnotiz:** Reife Aromatik, Banane-Birne in der Nase, am komplexen Gaumen treffen sich Würze mit exotischen Früchten, kraftvoll fülliger Körper, charmanter Abgang
- Speisenbegleiter:** deftige und kräftige Speisen – Rindfleisch
- Trinktemperatur:** 10 - 12 C°
- Potential:** 2-8 Jahre
- Herkunft:** Stetten ~ Weinviertel ~ Niederösterreich ~ Österreich

HIMML ist nicht direkt eine Lage. Hierbei geht es vielmehr um Weg den wir durch die Weinberge ziehen. Auf der Suche nach den besten und reifsten Trauben der Sorte Grüner Veltliner. Nur die goldgelben Beeren die durch Fülle, Körper und Geschmack überzeugen werden für diesen Wein geerntet.

- Handarbeit:** In den Gärten, mit viel Handarbeit und Geschick begleiten wir unsere Rebstöcke durch das Jahr. Vom Winterschnitt über die Laubarbeit bis hin zur Ernte, stehen wir an ihrer Seite. Wichtig für uns sind auch eine Vielfalt an Begrünpflanzen (Gräser und Kräuter) und Bäume die den Boden durchwurzeln und als Lebensraum für viele Nützlinge dienen.
- Lesezeitpunkt:** 10. Oktober 2019
- Vinifikation:** Im Weingarten selektionieren wir, mit einem eingespielten Team, die besten Trauben. Zuhause im Weingut werden sie mit Hilfe modernster Technik gequetscht und nach 6 Stunden Maischestandzeit sanft abgepresst, durch natürliche Sedimentation geklärt und im großen Holzfass (Akazie) kontrolliert vergoren. Die Lagerung auf Feinhefe dauert bis zu 9 Monate bis der Wein schließlich in Flaschen abgefüllt wird.
- Analyse:** Alkohol 14,0% vol.
Restzucker 5,0 g/l
Säure 4,0 g/l

WEINGUT JATSCHKA
Hauptstraße 47 - 2100 Stetten - Österreich

WWW.JATSCHKA.COM