

# WEINHAUEREI 378



## 2021 Gr.Veltliner Smaragd Wösendorfer Ried Höll - Weinbauerei 378

FAL93

Der Veltliner wird mit phenolischer Reife geerntet und bekommt so eine gute Portion Gerbstoff, was ihn stoffig macht – aber nicht fett.

**Falstaff: "Helles Grüngelb, Silberreflexe. Subtile Würze nach Anis und Fenchel, ein Hauch von weißem Kernobst, etwas Mango und Orangenesten im Hintergrund. Komplex, weißer Apfel, feiner Säurebogen, mineralisch-salzig im Abgang, engmaschig, pikante Würze, ein facettenreicher Speisenbegleiter im Rückgeschmack. "**



### Weinbauerei 378

Loss na wie'ra wochst, donn bleibt a wie'ra is!

Dieser alte „Weinhauer“-Spruch, welcher die Selbständigkeit der Entstehung von Weinen hervorhebt, bestimmt unser Verständnis von Wein. Was ist wirklich nötig? Was ist überflüssig? Für uns als Weinhauer sind pure Leidenschaft und pures Handwerk die einzigen Mittel, um die pure Schönheit von Wachauer Weinen bestmöglich zur Geltung zu bringen. Die natürliche Schönheit ist alles was wir bewahren wollen. Vom Rebstock bis ins Glas.

Seit 2016 arbeiten Florian Ruhdorfer und Peter Mandl in Weingärten zwischen Wösendorf und Weißenkirchen an einzigartigen Weinen, um dieser großartigen Landschaft gerecht zu werden. Dabei ist uns kein Aufwand zu gering. Die Reben werden nach biologischen Prinzipien gepflegt, um unserer Überzeugung von Qualitätsweinbau Rechnung zu tragen. Wir sind überzeugt, dass vitale Rebstöcke der Mineralität der Wachauer Urgesteinsböden zur vollen geschmacklichen Entfaltung verhelfen. Die intensive Arbeit in den Weingärten erlaubt uns, schöne und geschmacksintensive Trauben zu ernten.

Die Trauben von Grüner Veltliner und Riesling verarbeiten wir in einem alten Gewölbekeller in Wösendorf, welcher schon ein paar Jahrhunderte alt ist. Ein natürliches Klima in unserem Keller begünstigt die Reifung unserer Weine ebenso, wie die Holzfässer in denen sie lagern. Für uns ist dies das Natürlichste der Welt. Natürlich und schön.

### ÖSTERREICH

#### Wachau

Das Weinbaugebiet Wachau erstreckt sich durch das enge Donautal zwischen Melk und Krems, wobei die Landschaft genauso so einzigartig ist, wie die Weine, die dort entstehen. Auf einer Rebfläche von rund 1.400 Hektar gedeihen nicht nur die Hauptrebsorten Grüner Veltliner und Riesling in außergewöhnlichen Qualitäten, auch Neuburger, Muskateller oder Sauvignon Blanc garantieren berauschende Geschmackserlebnisse. Um die Identität sowie die Naturbelassenheit der Wachauer Weine zum Ausdruck zu bringen, hat man sich entschlossen die Weine in drei Weinkategorien zu unterteilen. Die 1983 gegründete Vereinigung VINEA WACHAU schuf die Kategorien "Steinfeder" (1984), "Federspiel" und "Smaragd" (beide 1986) zur Klassifizierung der Wachauer Weine mit Rücksichtnahme auf die einzigartigen klimatischen und geologischen Bedingungen.

- "Steinfeder" charakterisiert leichte, duftige Weine.

- "Federspiel" weisen eine charmante Fruchtigkeit sowie einen kraftvollen Charakter auf.

- „Smaragd“ -Weine haben enormes Lagerpotenzial und zeichnen sich durch ihre Kraft aus.

Diese drei Kategorien dürfen nur von Mitgliedern der VINEA WACHAU geführt werden und sind markenrechtlich geschützt.