



SPITALER  
GRÜNER VELTLINER  
SMARAGD  
2015

Am Hangfuß des Jochinger Kollnitz gelegen ist diese Lage zwar unbekannt, aber umso prägnanter. Tiefgründiger, mächtiger Löss zeichnet diesen Weingarten, der Trauben von hoher Würze hervorbringt.

2015 startete mild. Austrieb und Blüte waren problemlos. Regen im Mai versorgte die Reben mit Wasser, der Juni war angenehm warm. Ab Juli stiegen die Temperaturen auf über 35°C. Viele Reben legten einen Vegetationsstopp ein und setzten ihre Entwicklung erst mit dem Ende August einsetzenden Regen wieder fort. Dadurch blieb die Säure stabil und als ab September die Temperaturen merklich sanken, war eine ideale Balance in den langsam reif werdenden Trauben garantiert. Die Lese begann unter blauem Himmel und das blieb auch bis zu ihrem Ende, Mitte November, so. Die Ernte erfolgte am 23. September, sowie am 20. und 22. September sowie am November 2015, selbstverständlich per Hand.

Alkohol: 13,7 %vol

Säure: 5,3 g/l

Restzucker: 3,4 g/l

Trockenextrakt: 29,4 g/l

WEINBESCHREIBUNG

Gelbgrün, dunkelwürzige Aromen, rauchig, tabakig, ergänzen tiefe und reife Frucht. Weiche und konzentrierte Textur gespickt mit einer feinen Gerbstoffstruktur, straffe Struktur. Hohes Reifepotenzial.

WEINHOFMEISTEREI  
MATHIAS HIRTZBERGER

Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger GmbH, Hauptstraße 74, 3610 Wösendorf i. d. Wachau  
Telefon: 0043 2715 22 955, wein@hofmeisterei.at, www.weinhofmeisterei.at