



Höpler

Grüner Veltliner Kirchberg 2018

Auf dem einstmals von den Mönchen des Zisterzienserordens kultivierten Boden des Kirchbergs in Winden am See entwickeln die Reben auf kalkreicher Erde im Angesicht des Neusiedlersees und begleitet vom milden pannonischen Klima ihre ausgewogene Reife. Die Trauben dieses Lagenweines wurden in spät Herbst von 45 Jahre alten Reben geerntet und verbrachten 6 Monate in gebrauchter französischer Eiche. Kräftig und voll zeigt er, dass aus klassischem Grüner Veltliner unterschiedlichste, edle Stile produziert werden können.

Kirchberg is our signature vineyard, steeped in history and originally planted in 1203 by the Cistercian monks from Burgundy. Here our vines are able to reach their perfect ripeness touched by our Pannonian climate and basking in the reflection of the beautiful Lake Neusiedl. This single vineyard grüner veltliner is produced from 45 year old vines, picked late and matured for 6 months in used French oak. A more concentrated and bold wine, this is a great example of the broad spectrum of styles that can be produced from this fabulous grape.

Weinbeschreibung

FARBE

Helles Strohgelb Grüngelb

NASE

Orangenzesten, gelber Apfel, reife exotische Noten

GAUMEN

Stoffig, mineralisch, von zarten Mandelnoten getragen

SPEISEN

Guter Begleiter zu scharfen Gerichten, geräuchertem Fisch und Pastete

Tasting Notes

COLOUR

Bright straw yellow

NOSE

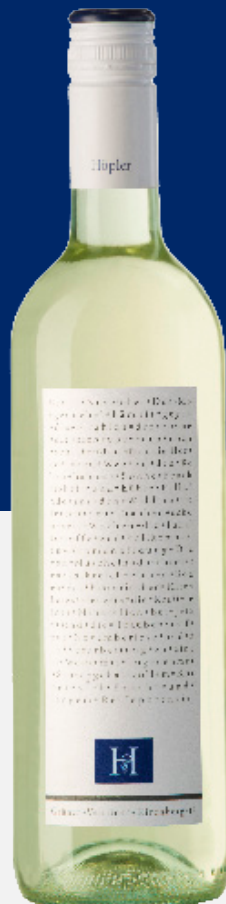
Orange peel, yellow apple, ripe exotic notes

PALATE

Luscious, mineral with elegant hints of almond

PAIRING

Pairs well with spicy food. Great with smoked fish and pâté



Technische Information

Verschluss: Drehverschluss
Flasche: 0.75l
Trinktemperatur: 6-10°C (43-50°F)
Traubenernte: Sept 2018, Handlese
Abfüllung: Sept 2020
Ausbau: Großes Eichenfass

Analyse

Traubensorte: Grüner Veltliner
Gebiet: Burgenland
Qualitätsstufe: Qualitätswein - Lagenwein
Restzucker: 3.7 g/l
Säure: 6.7 g/l
Alkohol: 14.0%

Technical Information

Bottle closure: Screw cap
Bottle size: 0.75l
Opt. drink temp: 6-10°C (43-50°F)
Grape harvest: Sept 2018, harvested by hand
Bottled: Sept 2020
Vinification: Large oak vats

Analysis

Grape variety: Grüner Veltliner
Appellation: Burgenland
Classification: Quality wine - Single vineyard
Residual sugar: 3.7 g/l
Acidity: 6.7 g/l
Alcohol: 14.0%

AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

2016

90 POINTS Wine Enthusiast, 2018

SILVER AWC, Vienna, 2017

AWC
VIENNA

