



*„Ich lasse meinen Weinen die Zeit
zum Reifen, die sie brauchen.“*

URSPRUNG

Im 13. Jahrhundert, als die Fundamente für das Gut Oberstockstall gelegt und erste Reben in die noch heute bewirtschafteten Lagen gesetzt wurden, nannte man das Gebiet des heutigen Wagrams Wachrein. Ein „wac“ war eine Woge, der rain eine „Grenze“, beides zusammen also eine wogende Grenze, die damals, als sich die Donau noch bis an den Wagram verzweigte, zum Fluss hinunter abfiel. Heute ist der Wachrein der Einstieg in unsere Veltliner-Welten und gleichzeitig ein erstes profundes Spiegelbild unseres Territoriums. Die Trauben dafür stammen aus den Vorlesen unserer drei Veltlinerweingärten am Brunenberg, im Maulbeerpark und Mordthtal, lössgeprägten Lagen, die dem Wein seine Persönlichkeit verleihen. Die gerade reif gewordenen Trauben werden gepresst und spontan und ohne Temperaturkontrolle vergoren. Der daraus entstehende Wein entwickelt sich danach für ein knappes halbes Jahr in aller Ruhe und ohne weitere Intervention auf der Feinhefe.

BODEN

Löss in unterschiedlicher Mächtigkeit. Unsere Weingartenpflege folgt biodynamischen Prinzipien (Demeter-zertifiziert), um das Leben in und über der Erde zu fördern, die Monokultur zu brechen und die Diversität zu intensivieren. Wir sind davon überzeugt, dass nur eine bewusste und respektvolle Landwirtschaft die ganze Ausdruckskraft der Rebe einfangen und letztlich zu authentischen und vielschichtigen Weinen führen kann.

STILISTIK

Spielerisch, leicht aber doch tief und substantiell ist der Wachrein ein Tribut an den sommerlich-unbeschwerten Charakter des Veltliners. In den ersten Septemberwochen gelesen vereint er Frische, Vitalität und Trinkfluss. Strahlende Frucht drückt dem Aromaprofil seinen Stempel auf, eine dynamische Säure und eine animierende und saftige Textur begleiten den Wein über den Gaumen.

AUSBAU

Langsam und behutsam gepresst, spontan und ohne Temperaturkontrolle vergoren. Bleibt über sechs Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank.

Von diesem Wein gibt es zwei Füllungen: grob gefiltert und



Alkohol: 12,5 %vol

Säure: 5,5 g/l

Restzucker: 1 g/l

Serviertemperatur: 8–10°

Ideale Trinkreife: ab jetzt–2020

Freiraum: biologisch-dynamisch nach demeter, von Lacon zertifiziert AT-BIO-402

Öffnungszeiten Weinverkostung und Ab Hof Verkauf

Fr-So 14.00–18.00 Uhr & jederzeit gerne nach Vereinbarung 0664 168 89 75

