

# JATSCHKA

---

## HIMMELWEG GRÜNER VELTLINER



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

Himmelweg 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

---

HIMMELWEG 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 Begrünungspflanzen(Gräser und Kräuter) und Bäume die den Boden durchwurzeln und als Lebensraum für viele Nützlinge dienen.
- Lesezeitpunkt:** 18. Oktober 2016
- 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 13,0% vol.  
Restzucker 2,9 g/l  
Säure 4,4 g/l

WEINGUT JATSCHKA  
Hauptstraße 47 - 2100 Stetten - Österreich

WWW.JATSCHKA.COM