

Bezeichnung / name: EXTRAVAGANZA BIO natural wine
Sorte / variety: Brauner Veltliner (stammt ab von: Roter Veltliner)
Jahrgang / vintage: 2022
Riede / vineyards: Holzweg und Hagelsberg
Bodentyp / type of soil: Kalkhaltiges Tschernosem / *chalky tschernosem (black soil)*
Alter der Rebstöcke / age: 10 & 3 Jahre / *10 & 3 years*
Ertrag / amount: 1 kg / Stock / *1 kg per vine*
Ernte / harvest: 31. 08. 2022
Maischestandzeit / skin contact: 6 Tage / *6 days maceration on the skins*
Flaschenfüllung / bottling: 25.10.2022
Alkohol / alcohol: 10 % vol.
Säure / acidity: 5,9 g/l (*with malolactic fermentation*)
Restzucker / residual sugar: 0 g/L trocken / *dry*
Ausbau / winemaking: Handgelesen, Trauben gerebelt, überlagert mit Kohlendioxidschnee, 4 Tage Maischestandzeit, händische in die Presse gefüllt und gepresst, spontan vergoren mit anschließendem biologischen Säureabbau und bis zur unfiltrierten Abfüllung auf der Feinhefe gelagert; mehrmals wurde die Hefe aufgerührt; / *Handselected grapes, stored on skins for 4 days, skincontact, spontan fermentation storage on the yeast until unfiltered bottling.*



Beschreibung / description: Ausdruckstarker, eleganter (roter) Veltliner mit vollem auskleidendem Mundgefühl und eleganter Säure; erinnert im Aroma an Heu, Kräuter und Malz / *fine – elegant and umami (red) Veltliner, mouthwatering wine with great herbal, malty finish;*

Speiseempfehlung / comparing food: Angeblich soll gegessen werden, was auf den Tisch kommt und beim Wein soll man nach eigenem Belieben wählen. Sollten die beiden Partner nicht zusammenpassen, dann bitte Speise und Wein, getrennt voneinander genießen. / *I eat what you want and drink what you like.*

Gedanken der Winzerin zum Charakter des Weines / my thoughts: *Brauner Veltliner methusalem was over 200 years old and grew in the garden of a local restaurant in Göttlesbrunn. The story of this old vine is well known in our village, pupils were taught about in elementary school. Brauner Veltliner – a subspecies of Roter Veltliner. We decided to revive this old but forgotten grape variety. Our revive project starts in 2013, searching for buds and bring them to wine nursery. 113 young vines of this old variety were planted 2015 in a part of our vineyard called Holzweg. The first harvest was in 2017 with 35 L, 2018 with 108 L and 2019 and 2020 135 L and 2021 171 L (micro vinification). We have 4 years experience with this variety, just found small texts in old winegrowing books – so we start to learn to know this brauner veltliner from the very beginning. At 6th March 2020 we planted a whole new vineyard with 925 plants. This is first harvest of new vineyard. 600 l in 2022 harvested – 1066 bottles.*

Verschluss Sache / closure: Naturkork / *natural cork* by Z-Cork Portugal

Hinweis für Allergiker / allergy advice: enthält Sulfite / *contains sulfites* für Veganer geeignet / *uitable for vegans*