

2022

Ried HÖHLGRABEN Kremstal DAC

MALAT



Der Klassiker.

Der Klassiker.

Wald und Wiese, elegant, finessenreich.

Der perfekte Speisenbegleiter.



Origin: Austria, Kremstal DAC, Furth at Göttweig
Quality grade: Lagenwein
Site: Ried HÖHLGRABEN
Varietal: Grüner Veltliner

Wine Type: still wine | white | dry
Alcohol: 0 %

Harvest and Maturing

Harvest: handpicked
Fermentation: spontaneous
steel tank
Maturing: large wooden barrel

Vineyard

Geographical Orientation: north west
Soil: conglomerate
loess
calcareous

Die Ried Höhlgraben schaut vom Nordabhang des Sprinzenberges zur Donau-Ebene hin. Die Weingärten zwischen etwa 200 und 260 Metern Seehöhe und sind nach Nordwesten ausgerichtet. Am Sprinzenberg steht das Festgestein Granulit an, in der Donauebene liegt Löss mit einem kalkhaltigen Rigolboden. Löss ist ein Staubsediment, das in den Eiszeiten aus dem Alpenraum ins Kremstal herangeweht wurde. Von den hervorragenden Eigenschaften des kalkhaltigen Lössbodens wie Wärme- und Wasserspeicherfähigkeit, Nährstoffgehalt oder Feinkörnigkeit profitiert vor allem der Weinbau. Erstmals urkundlich erwähnt wurde der Höhlgraben um 1700. Die Bezeichnung geht auf einen ehemals tief eingeschnittenen Hohlweg zurück. Die vorrangig gepflanzte Sorte ist Grüner Veltliner.