



GUT KELLERSTÖCKL

Concours Mondial De Bruxelles
2018 SILBER
Decanter World Wine Awards
2019 + 2018 Bronze

Name
Rebsorte . grape variety
Jahrgang . vintage
Trinktemperatur . serve at
Trinkreife . to drink at
Alkohol . alc
Restzucker . res. sugar
Säure . acidity
Qualitätsstufe . quality
Herkunft . origin
Anbaugebiet . Region
Boden . terroir

Kostnotiz . tasting note

Speisen . dishes

Poysdorfer Saurüssel
Grüner Veltliner
2021
6 - 8° Celsius
1 - 3 Jahre . years
11,5 vol %
2,5 g/l - trocken . dry
5,7 g/l
Qualitätswein
Österreich . Austria
Weinviertel (Niederösterreich . Lower Austria)
Tiefer, kalkreicher Löss mit Lehmantel
deep calcerous loess with loam

Blasses Grüngelb; bukettreich, grüner Apfel, Stachelbeere und Pfefferwürze; sehr frisch-fruchtig nach Granny Smith Apfel, etwas Kernobst und Wiesenkräuter hinten nach; animierendes Säurespiel; erfrischender Abgang.
Bright green-yellow; very fresh-fruity on the nose with green apples, gooseberry and nuances of black pepper; on the palate fresh-fruity again from Granny Smith apples, some stone fruit and meadow herbs in the back; animating acidity; refreshing finish.

Sehr schön zu hellem Fleisch, würzigem Schweinsbraten oder Fisch. Macht ebenso Spaß zu einer zünftigen Bretteljause. Ideal auch als Aperitif. TIPP: Der Star bei jeder Party!

Very appetizing with white meat, spicy roasted pork or fish. Makes fun with hearty fingerfood but also an ideal aperitif. TIPP: Don't miss it at your party!





GUT KELLERSTÖCKL

Auszeichnungen awards
Austrian Wine Challenge
2018 SILBER
Weinparade 2016: Gold,
2014 Silber Silver 2013:
Bacchuspokal

WELSCHRIESLING 2019

Stilistik

Strahlend Grüngelb; saftiger grüner Apfel, Zitronenmelisse; reife Limone und saftiger gelber Apfel am Gaumen, anregender, mittlerer Abgang.

Gerne als Solist, zur typisch österreichischen Küche von der Heurigenplatte bis zum Fisch oder hellem Fleisch.

Terroir

In den Raffeln und Gassen schlägt der Welschriesling seine Wurzeln in sehr kalkhaltigen, lehmigen Tegel mit Eisenanteil. Die Schwarzerde in der oberen Schicht sorgt für besondere Fruchtigkeit der Trauben. Die dritte Lage ist der Waldberg, eine nach Südosten geneigte Kessellage mit Lössboden. In allen drei Lagen ist es extrem heiß, was dem dichtbeerigen Welschriesling sehr gefällt. Jede zweite Fahrgasse wird natürlich begrünt.

Erziehung

Wir wenden ein mittelhohes Erziehungssystem von 90-110 cm an. Am heißen Waldberg ist die Erziehung wegen der Bodenhitze höher.

Ausbau

Die Lese erfolgt bei Bedarf in mehreren Durchgängen, um die perfekte Reife einzufangen. Schonende pneumatische Pressung. Keine Maischestandzeit, um trinkfreudige, fruchtige Weine zu erhalten. Der Ausbau erfolgt im temperaturgesteuerten Stahltank bei 18°C. Nach etwa 5 Monaten Reifezeit wird der Welschriesling abgefüllt.

Style

Brillant green-yellow; fresh, juicy green apples, lemon balm; ripe lemon, juicy yellow apple on the palate, vibrant, medium finish.

Lovely to drink pure, but also a good partner for honest food like cold plates or softly spiced fish.

Terroir

In Raffeln and Gassen the vines of this Welschriesling set their roots in very calcareous, loamy marl with some iron. Black earth as top layer gives the grapes especial fruitiness. The third vineyard where the Welschriesling grows is Waldberg. This south-east facing basin with loess soils give the berries fruit and acidity. The compact grapes enjoy the hot and dry situation in all of these three vineyards. Each second row is naturally greened.

Training system

The vines are cultivated in a trellis training system at about 90-110 cm. We train the vines a bit higher in the hot Waldberg due to the ground heat.

Vinification

Selective harvest and if necessary in several passes to capture the perfect maturity. Gentle pneumatic pressure. No mash time to get drinking pleasant, fruity wines. Fermentation in temperature-controlled steel tanks at 18°C. After about 5 months of maturation, the Welschriesling is bottled.



Herkunftsland product of:
Österreich Austria
Weinbauregion/Gebiet
region/area:
Niederösterreich / Weinviertel
Lower Austria / Weinviertel
Qualitätsstufe Quality:
Qualitätswein Niederösterreich
Trinkreife drinking age:
1-3 Jahre years bei at 8° C
Alkohol alcohol: 12 vol %
Restzucker residual sugar:
2,7 g/l trocken dry
Säure acidity: 6 g/l
Mostwaage must weight:
18° KMW



Auszeichnungen awards

People's Choice Wine Award:
Finalist category ,Unsigned
talent'

Decanter World Wine Awards
2019 + 2017: 90 P. Silber silver

Decanter World Wine Awards
2018: 89 P. Bronze

WEINVIERTEL DAC 2021

Stilistik

Strahlendes Grüngelb; fruchtbetont in der Nase, gelber Apfel, reife Zitrone, anhaltende Pfefferwürze; elegante Säurestruktur, ausgewogen mit mittellangem Abgang.

Wie ein Chamäleon bei Tisch: passt herrlich zu bodenständiger Küche, Schnitzel, aber auch zu kräftig gewürzten Fischgerichten.

Terroir

In der windigen Tenn finden wir tonigen Lehm-Löss, darunter luftig-durchlässiger Schotter. Die Feldeln liegen oberhalb des Poybachs, wo die Trauben vor Trockenheit geschützt sind. In südwestliche Richtung neigen sich die Saurüssel. Durch den metertiefen Löss und luftige Sandschichten ernten wir hier vollreife Trauben. Jede zweite Fahrgasse wird natürlich begrünt.

Erziehung

Wir wenden ein mittelhohes Erziehungssystem von 90-110 cm für eine hohe, luftige Laubwand an.

Ausbau

Die Lese erfolgt bei Bedarf in mehreren Durchgängen, um die perfekte Reife einzufangen. Schonende pneumatische Pressung. Keine Maischestandzeit, um trinkfreudige, fruchtige Weine zu erhalten. Der Ausbau erfolgt im temperaturgesteuerten Stahltank bei 18°C. Nach etwa 5 Monaten Reifezeit wird der Grüne Veltliner abgefüllt.

Style

Brilliant green-yellow; expressivly fruity on the nose, yellow apple, ripe lemon, long lasting peppery spice; elegant-lively acidity, balanced, medium finish.

Like a chameleon with food; goes perfectly with down-to-earth dishes like Wiener Schnitzel, but also to well spiced fish.

Terroir

In the windy Tenn we find loam with clay, mixed with loess, beneath airy-permeably brash. The second vineyard is called Feldeln, which is situated above the runnel Poybach, where the grapes are protected against drought. The third vineyard is called Saurüssel, which is facing south-west. Here the vines grow on deep loess with airy sand layers. This makes it possible to harvest fully ripe grapes. Each second row is naturally greenened.

Training system

To rise a high, airy canopy the vines are cultivated in a trellis training system at about 90-110 cm.

Vinification

Selective harvest and if necessary in several passes to capture the perfect maturity. Gentle pneumatic pressure. No mash time to get drinking pleasant, fruity wines. Fermentation in temperature-controlled steel tanks at 18°C. After about 5 months of maturation, the Grüner Veltliner is bottled.



Herkunftsland product of:

Österreich Austria

Weinbauregion/Gebiet

region/area:

Niederösterreich / Weinviertel

Lower Austria / Weinviertel

Qualitätsstufe Quality:

Weinviertel DAC

Trinkreife drinking age:

1-5 Jahre years bei at 8-10° C

Alkohol alcohol: 12,5 vol %

Restzucker residual sugar:

3,1 g/l trocken dry

Säure acidity: 5,4 g/l

Mostwaage must weight:

19° KMW



GUT KELLERSTÖCKL

GRÜNER VELTLINER ALTE REBEN 2021

Stilistik

Klares Strohgelb, hohe Viskosität; reife, gelbe Birne, etwas Litschi und reife Ananas; deutliche Würze hintennach, schwarzer Pfeffer, etwas Tabak; dicht und kraftvoll im harmonischen, langen Abgang.

Diese Harmonie von anregendem Trinkfluss und Körper ist wunderbar zu Kalb oder Gänseleberpastete!

Terroir

In der Riede Untere Löss finden wir Löss und sandigen Lehm, roten Schotter in den tieferen Schichten. Hier ist es extrem heiß, hart und wasserdurchlässig. Der rege Wind sorgt für faszinierend gesunde Trauben. Die Reben sind bereits über 35 Jahre alt. Jede zweite Fahrgasse wird natürlich begrünt.

Erziehung

Wir wenden ein mittelhohes Erziehungssystem von 90-110 cm an, damit eine hohe Laubwand gezogen werden kann. Diese spielt hier eine große Rolle; sie soll optimal luftig sein und gleichzeitig ausreichend beschatten. Geschnitten wird im Streckerschnitt.

Ausbau

Nach der Lese Ende Oktober werden die Trauben schonend pneumatisch gepresst. Um eine Balance von Frucht, Dichte und Würze zu erlangen ohne an Frische einzubüßen, lassen wir max. 50 % des Saftes für 6 Stunden auf der Maische stehen. Danach wird bei 20° C im Stahltank vergoren, anschließend 5 Monate Reifezeit.

Style

Bright straw yellow, high viscosity; ripe, yellow peas, some lichi, ripe pineapple; expressive spice and black pepper at the back, some tobacco; dense and powerful in the harmonious, long finish.

This harmony of brisk drinking pleasure and body goes wonderfully with veal or pastry from goose liver.

Terroir

In the extremely hot and dry vineyard Untere Löss there is loess and sandy loam with red brash beneath. It is always windy there causes fascinating healthy grapes. The vines are more than 35 years old. Each second row is greened with naturally growing herbs.

Training system

To rise a high canopy the vines are cultivated in a trellis training system at about 90-110 cm. The canopy plays a very important role; it must be airy and give shadow. We use the cane pruning system.

Vinification

After harvest at the end of October the grapes are pressed softly with a pneumatic press. To earn the optimal balance of fruit, freshness, density and spice, maceration is done with a max. of 50 % of the juice for 6 hours. Fermentation happens in stainless steel tanks with automatic temperature-control at 20° C. After 5 months maturation the wine is bottled.



Herkunftsland product of:
Österreich Austria
Weinbauregion/Gebiet
region/area:
Niederösterreich / Weinviertel
Lower Austria / Weinviertel
Qualitätsstufe Quality:
Qualitätswein Niederösterreich
Trinkreife drinking age:
2-7 Jahre years bei at 8-10° C
Alkohol alcohol: 13 vol %
Restzucker residual sugar:
1,4 g/l trocken dry
Säure acidity: 5,4 g/l
Mostwaage must weight:
19,5° KMW



GUT KELLERSTÖCKL

Auszeichnungen awards

Austrian Wine Challenge 2018

SILBER

Poysdorfer Weinparade 2018 + 2016:

Gold

KALEIDOS CUVÈE 2020

Stilistik

Schimmerndes Strohgelb; saftige Steinobstfrucht, etwas grüner Apfel und zarte Pfeffrigkeit vom Grünen Veltliner. Feine Zitrusfrucht im Nachhall mit weicher Haselnuss.

Passt wunderbar zur typisch österreichischen Küche, vom Gebackenem bis zum Tafelspitz.

Terroir

Ein Kaleidoskop an Sorten, gemeinsam gelesen und vinifiziert, ergibt einen vielschichtigeren Wein für jede Gelegenheit. Unser Kaleidos wächst auf lössig-lehmigen Boden mit südlich ausgerichteter Hanglage für schöne Reife und herrliche Extraktichte.

Erziehung

Wir wenden ein mittelhohes Erziehungssystem von 90-110 cm an, damit eine hohe Laubwand gezogen werden kann. Diese spielt hier eine große Rolle; sie soll optimal luftig sein und gleichzeitig ausreichend beschatten. Geschnitten wird im Streckerschnitt.

Ausbau

Nach der Lese Ende Oktober werden die Trauben schonend mit der pneumatischen Presse gepresst. Auf Maischestandzeit wird verzichtet, um trinkfreudige, fruchtige Weine zu erhalten. Ausbau erfolgt im Stahltank mit temperaturgesteuerter Gärung bei 18-20° C. Nach etwa 5 Monaten Reife wird die Cuvèe abgefüllt.

Style

Shimmering straw yellow; juicy stone fruit, some green apples combined with a hint of black pepper coming from the Grüner Veltliner. Fine lime fruit in the finish with decent nutty flavours.

Goes perfectly with breaded meat or vegetables, cooked calf or sea food salads.

Terroir

A Kaleidoscope of varieties, harvested and vinified together. Our Kaleidos grows on a South facing hill with deep loamy loess soils. Therefore the grapes show beautiful ripeness with fascinating extract density.

Training system

To rise a high canopy the vines are cultivated in a trellis training system at about 90-110 cm. The canopy plays a very important role; we have to take care that it makes enough shadow but provides airy conditions to the grapes at. We train in the cane pruning system.

Vinification

After the harvest at the end of October the grapes are pressed softly with a pneumatic press. To earn a fresh-fruity wine we avoid maceration. Fermentation takes place in steel tanks with temperature control at 18-20° C. After a maturation of about 5 months in stainless steel tanks the Cuvèe is bottled.



Herkunftsland product of:
Österreich Austria
Weinbauregion/Gebiet
region/area:
Niederösterreich / Weinviertel
Lower Austria / Weinviertel
Qualitätsstufe Quality:
Qualitätswein Niederösterreich
Trinkreife drinking age:
2-5 Jahre years bei at 8-10° C
Alkohol alcohol: 12,5 vol %
Restzucker residual sugar:
3,4 g/l trocken dry
Säure acidity: 5,9 g/l
Mostwaage must weight:
18,5° KMW



Auszeichnungen awards
 Weinparade 2016 + 2014:
 Gold
 Trunkfest Slovakia 2016:
 Gold
 Salon Österreich Wein 2017

CHARDONNAY 2021

Stilistik

Strahlend strohgelb; fruchtiges Bukett von Zitrone, gelbe Birne, etwas Mango; zart nussig am Gaumen, harmonisch, vielschichtig mit elegantem Körper und animierender Säure.

Je nach Reife ist er herrlich zu gegrilltem oder gebratenem Fisch und Geflügel, später sehr schön zu Spargel, Risotto oder Gnocchi.

Terroir

Die Alten Geringen mit ihrem kalkhaltigen Lehm-Ton-Gestein (Mergel) und die Blaue Treue mit ihrem metertiefem Löss bringen viel Frucht und Mineralik in die Trauben. Weine, die hier wachsen, zeichnen sich durch besondere Lagerfähigkeit und eine unglaubliche Entwicklung aus. Die weit geöffneten Hänge bringen zudem hohe Traubenreife mit sich. Jede zweite Fahrgasse wird mit natürlichen Auswüchsen begrünt.

Erziehung

Wir wenden ein mittelhohes Erziehungssystem von 90-110 cm für eine hohe Laubwand an. Diese soll optimal luftig sein und gleichzeitig ausreichend beschatten. Geschnitten wird im Streckerschnitt.

Ausbau

Nach der Lese Mitte Oktober werden die Trauben schonend pneumatisch gepresst. Auf Maischestandzeit wird verzichtet, um trinkfreudige, fruchtige Weine zu erhalten. Der Ausbau erfolgt im temperaturgesteuerten Stahltank bei 18-20° C. Nach etwa 5 Monaten Reife wird der Chardonnay abgefüllt.

Style

Brilliant straw yellow; fruity bouquet of lemon and yellow pear, some mango and decent pinot aroma; tender hints of nut on the palate, medium finish, harmonic but complex with a elegant body and animating acidity.

Depending on its grade of maturity, perfectly to roasted or baked fish and poultry, later it is wonderful to asparagus, risotto or gnocchi.

Terroir

The vineyards „Alte Geringen“ with its chalky loam-clay-stone (mergel) and the „Blaue Treue“ with its deep loess bring fruit and minerality into the berries. Wines growing there are characterised for their aging ability and development potential. Further, the wide opened hills bring full ripeness. Each second row is greened with naturally growing herbs.

Training system

To rise a high canopy the vines are cultivated in a trellis training system at about 90-110 cm. The canopy plays a very important role; we have to take care that it makes enough shadow but provides airy conditions to the grapes. We train in the cane pruning system.

Vinification

After the harvest per hand at the end of October the grapes are pressed softly with a pneumatic press. To earn a fresh-fruity wine we avoid maceration. Fermentation takes place in steel tanks with temperature control at 18-20° C. After a maturation of about 5 months in stainless steel tanks the Chardonnay is bottled.



Herkunftsland product of:
 Österreich Austria
 Weinbauregion/Gebiet
 region/area:
 Niederösterreich / Weinviertel
 Lower Austria / Weinviertel
 Qualitätsstufe Quality:
 Qualitätswein Niederösterreich
 Trinkreife drinking age:
 2-10 Jahre years bei at 10° C
 Alkohol alcohol: 13 vol %
 Restzucker residual sugar:
 2,1 g/l trocken dry
 Säure acidity: 5,5 g/l
 Mostwaage must weight:
 19,5° KMW



GUT KELLERSTÖCKL

RIESLING 2020

Stilistik

Funkelndes Strohgelb; sehr fruchtbetont von reifem Steinobst, saftiger roter Pfirsich, etwas Mineralik am Gaumen; faszinierende Harmonie von Frische und Körper; mittlere Länge - schön jetzt zu trinken, hat aber Potential!

Ein charmanter Begleiter zu gegrilltem Fisch oder Geflügel, aber auch zu vegetarischen Gerichten wie gebratenem Gemüse oder Wok.

Terroir

Die Saurüsseln und die Hochebene Oben Führ mit ihrem metertiefen Löss sind ideale Lagen für fruchtigen Riesling. Die luftigen Sand- und Kiesschichten in den Saurüsseln sorgen für feine Mineralik und Frische. Jede zweite Fahrgasse wird mit natürlichen Auswüchsen begrünt.

Erziehung

Wir wenden ein mittelhohes Erziehungssystem von 90-110 cm für eine hohe Laubwand an. Diese spielt hier eine große Rolle; sie soll optimal luftig sein und gleichzeitig ausreichend beschatten. Geschnitten wird im Streckerschnitt.

Ausbau

Nach der Lese Ende Oktober werden die Trauben schonend pneumatisch gepresst. Nach 12 Stunden Maischestandzeit findet die Vergärung im temperaturgesteuerten Stahltank bei 18-20°C statt. Wir lassen den Riesling etwas länger auf der Feinhefe bei 14-tägiger Battonage liegen, damit er seine fruchtige Aromatik voll beibehalten kann. Nach etwa 5 Monaten Reifezeit wird abgefüllt.

Style

Brillant straw yellow; very fruity of juicy apricots and peaches, refreshing, beautiful acidity and some minerality on the palate; wonderful harmony of freshness and body; middle length - good to drink now but has potential!

A charming companion to grilled fish or chicken, but also to vegetarian dishes like roasted vegetables, Wok dishes or pasta.

Terroir

The vineyards Saurüsseln and the plateau Oben Führ have metre deep loess grounds, which are ideal for fruity Riesling. Airy sand and gravel layers give decent minerality and freshness to the berries. Each second row is greened with naturally growing herbs.

Training system

To rise a high canopy the vines are cultivated in a trellis training system at about 90-110 cm. The canopy is very important; we have to take care that it makes enough shadow but provides airy conditions to the grapes at the same time. We train in the cane pruning system.

Vinification

After the harvest end of October the grapes are pressed softly with a pneumatic press. Maceration lasts 12 hours and fermentation takes place in stainless steel tanks at automatic temperature control of 18-20°C. We let the wine rest on the yeast for some time with battonage in a 2 weeks rhythm to save all its fruity aromas. After a maturation of about 5 months in stainless steel tanks the Riesling is bottled.



Herkunftsland product of:
Österreich Austria
Weinbauregion/Gebiet
region/area:
Niederösterreich / Weinviertel
Lower Austria / Weinviertel
Qualitätsstufe Quality:
Qualitätswein Niederösterreich
Trinkreife drinking age:
2-8 Jahre years bei at 10-12° C
Alkohol alcohol: 12,5 vol %
Restzucker residual sugar:
2,1 g/l trocken dry
Säure acidity: 5,5 g/l
Mostwaage must weight:
19,5° KMW



GUT KELLERSTÖCKL

MUSKATELLER 2021

Stilistik

Helles Zitronengelb; feines Bouquet von Holunderblüten, zarte Rosen, etwas Zitrus und fein traubig, balanciert, frische Säure; am Gaumen strukturiert, elegant im Abgang.

Sehr schön als Solokünstler zum Aperitif oder im Duett mit Ziegenkäse, Melone mit Prosciutto oder Geflügel-Carpaccio mit Avocado-creme und Oliven - einfach ein Genuss!

Terroir

Der Westhang Gaisbergen mit seinem kalkreichen Lehm Boden ist wie geschaffen für den Gelben Muskateller. Hier gelangt er zur vollen Reife und kann seine facettenreiche Aromatik schön entwickeln. Jede zweite Fahrgasse wird mit natürlichen Auswüchsen begrünt.

Erziehung

Wir wenden ein mittelhohes Erziehungssystem von 90-110 cm an, damit eine hohe Laubwand gezogen werden kann. Diese spielt hier eine große Rolle; sie soll optimal luftig sein und gleichzeitig ausreichend beschatten. Geschnitten wird im Streckerschnitt.

Ausbau

Die Lese erfolgt schonend und bei Bedarf in mehreren Durchgängen, um die perfekte Reife einzufangen. Schonende pneumatische Pressung. Keine Maischestandzeit, um trinkfreudige, fruchtige Weine zu erhalten. Der Ausbau erfolgt im Stahltank mit temperaturgesteuerter Gärung bei 18° C. Nach etwa 5 Monaten Reifezeit wird der Muskateller abgefüllt.

Style

Bright citrus yellow; fine bouquet from elderflower, some lemon balm, nuances of roses and typical grapey muscat, ripe lemon, fine balanced, pleasant acidity; beautiful structure on the palate with fine minerality, elegant finish.

Both as a solo artist for aperitif or in a duet with goat cheese, melon with prosciutto or carpaccio from poultry with avocado crème or olives - always a pleasure!

Terroir

The west facing vineyard Gaisbergen with its chalky loam grounds is the ideal place for Gelber Muskateller. In this terroir it comes to beautiful ripeness and fully develops its aromas. Each second row is greened with naturally growing herbs.

Training system

To rise a high canopy the vines are cultivated in a trellis training system at about 90-110 cm. The canopy plays a very important role; we have to take care that it makes enough shadow but provides airy conditions to the grapes at the same time. We train in the cane pruning system.

Vinification

Selective, gentle harvest and if necessary in several passes to capture the perfect maturity. Gentle pneumatic pressure. No mash time to get drinking pleasant, fruity wines. Fermentation takes place in temperature-controlled steel tanks at 18° C. After about 5 months of maturation, the Muskateller is bottled.



Herkunftsland product of:
Österreich Austria
Weinbauregion/Gebiet
region/area:
Niederösterreich / Weinviertel
Lower Austria / Weinviertel
Qualitätsstufe Quality:
Qualitätswein Niederösterreich
Trinkreife drinking age:
1-4 Jahre years bei at 8° C
Alkohol alcohol: 12 vol %
Restzucker residual sugar:
4 g/l trocken dry
Säure acidity: 6,2 g/l
Mostwaage must weight:
18,5° KMW



GUT KELLERSTÖCKL

ZWEIGELT ROSÉ 2021

Stilistik

Zart Himbeerrosa; duftig und sehr fruchtig, Himbeeren und Erdbeeren, rund und harmonisch bis zum Abgang, delikate Restsüße harmoniert mit belebender Säure.

Einfach pur genossen oder zu leichten, fruchtigen Desserts wie Sorbets oder ganz herrlich zu Weichkäse, Schafs- oder Ziegenkäse!

Terroir

Die Alten Geringen mit ihrem kalkhaltigen Lehm-Ton-Gestein (Mergel) und die windige Ried Tenn bringen einen fruchtbetonten Zweigelt hervor. Der kühle Waldboden in Neudharten sorgt für Frische und eine ausgedehnte Reifezeit, wodurch sich die Aromatik der Beeren voll entwickeln kann, ohne schwer zu werden, was ideal für einen duftig-frischen Rosé ist. Jede zweite Fahrgasse wird mit natürlichen Auswüchsen begrünt.

Erziehung

Wir wenden ein mittelhohes Erziehungssystem von 90 cm an. Bereits nach der Blüte wird entblättert, damit sich die kleinen Beeren an die Sonne gewöhnen. Beim Ausdünnen wird noch einmal freigestellt.

Ausbau

Die Lese erfolgt schonend und bei Bedarf in mehreren Durchgängen, um die perfekte Reife einzufangen. Schonende pneumatische Pressung. Keine Maischestandzeit. Der Ausbau erfolgt im Stahltank mit temperaturgesteuerter Gärung bei 18°C. Nach etwa 5 Monaten Reifezeit wird der Rosé abgefüllt.

Style

Brilliant bright pink; aromatic and very fruity, raspberries and strawberries from nose to the palate; some citrus and herbs; smooth, decent sweetness goes with refreshing acidity.

Wonderful to enjoy purely or as companion to fruity desserts like sorbets. But better you try it to soft cheese, sheep or goat cheese - you'll love it!

Terroir

The vineyards „Alte Geringen“ with its chalky loam-clay-stone (mergel) and the windy vineyard Tenn bring a very fruity Blauer Zweigelt. The cool wood grounds in the vineyard Neudharten causes a longer ripening period what gives the berries more time to develop full aroma without becoming heavy - ideal for fruity-fresh rosé wines! Each second row is greened with naturally growing herbs.

Training system

To rise a high canopy the vines are cultivated in a trellis training system of about 90 cm. The canopy is thinned right after the bloom to make the little berries fit for the sun. We reduce the leaves a second time at the green harvest. We train in cane pruning system.

Vinification

Selective, gentle harvest and if necessary in several passes to capture the perfect maturity. Gentle pneumatic pressure. No mash time to get drinking pleasant, fruity wines. Fermentation takes place in temperature-controlled steel tanks at 18° C. After about 5 months of maturation, the Rosé is bottled.



Herkunftsland product of:
Österreich Austria
Weinbauregion/Gebiet
region/area:
Niederösterreich / Weinviertel
Lower Austria / Weinviertel
Qualitätsstufe Quality:
Qualitätswein Niederösterreich
Trinkreife drinking age:
1-4 Jahre years bei at 8-10° C
Alkohol alcohol: 12 vol %
Restzucker residual sugar:
7,4 g/l halbtrocken semidry
Säure acidity: 4,6 g/l
Mostwaage must weight:
18,5° KMW



GUT KELLERSTÖCKL

All Schuck up Frizzante

Stilistik

Zartes Hellgelb, feine Perlage; sehr aromatisch, duftig nach Holunder und Rosenblüten, etwas Zitrusfrucht und dezente Würze; zarte Fülle, cremiges Mouthfeeling, druckvoll und anregend am Gaumen - nicht nur ein herrlicher Aperitif, sondern auch eindrucksvoll als Speisenbegleiter!

Einfach pur genossen oder zu Weichkäse, Schafs- oder Ziegenkäse. Auch cremig-fruchtige Desserts wie Zitronentorte kommen durch das prickelnde Aromaspiel herrlich zur Geltung.

Erziehung

Wir wenden ein mittelhohes Erziehungssystem von 90 cm an. Bereits nach der Blüte wird entblättert, damit sich die kleinen Beeren an die Sonne gewöhnen. Beim Ausdünnen wird noch einmal freigestellt. Geschnitten wird im Streckerschnitt.

Ausbau

Die Lese erfolgt schonend und bei Bedarf in mehreren Durchgängen, um die perfekte Reife einzufangen. Schonende pneumatische Pressung. Keine Maischestandzeit, um trinkfreudige, fruchtige Weine zu erhalten. Der Ausbau erfolgt im Stahltank mit temperaturgesteuerter Gärung bei 18° C.

Style

Shining yellow, fine perlage; very aromatic, fragrant with elder and rose petals, some citrus fruit and a hint of spiciness; tender fullness, creamy mouthfeeling, powerful and animating on the palate - not only a delicious aperitif, but also an impressive accompaniment to your meal!

Simply pure or enjoyed with soft cheese, sheep or goat cheese. Even creamy-fruity desserts such as lemon pie are wonderfully accentuated by the sparkling dance of aromas.

Training system

To rise a high canopy the vines are cultivated in a trellis training system of about 90 cm. The canopy is thinned right after the bloom to make the little berries fit for the sun. We reduce the leaves a second time at the green harvest. We train in cane pruning system.

Vinification

Selective, gentle harvest and if necessary in several passes to capture the perfect maturity. Gentle pneumatic pressure. No mash time to get drinking pleasant, fruity wines. Fermentation takes place in temperature-controlled steel tanks at 18° C.



Herkunftsland product of:
Österreich Austria
Weinbauregion/Gebiet
region/area: Niederösterreich / Weinviertel
Lower Austria / Weinviertel
Qualitätsstufe Quality:
Frizzante
Trinkreife drinking age: 1-4
Jahre years bei at 8-10° C
Alkohol alcohol: 12 vol %
Restzucker residual sugar:
20 g/l
Säure acidity: 5,7 g/l
Mostwaage must weight:
19,5° KMW



GUT KELLERSTÖCKL

All Schuck up Frizzante

Stilistik

Zart rosa und dezente Zwiebschalenfarbe, feine Perlage; sehr duftig nach frischer Himbeere und zartem Holunder, etwas Erdbeere und Zitrusfrucht; cremiges Mouthfeeling, anregend am Gaumen - nicht nur ein herrlicher Aperitif, sondern auch eindrucksvoll als Speisenbegleiter!

Einfach pur genossen oder zu Weichkäse, Schafs- oder Ziegenkäse. Auch fruchtige Desserts wie Waldbeerentorte kommen durch das prickelnde Aromaspiel herrlich zur Geltung.

Erziehung

Wir wenden ein mittelhohes Erziehungssystem von 90 cm an. Bereits nach der Blüte wird entblättert, damit sich die kleinen Beeren an die Sonne gewöhnen. Beim Ausdünnen wird noch einmal freigestellt. Geschnitten wird im Streckerschnitt.

Ausbau

Die Lese erfolgt schonend und bei Bedarf in mehreren Durchgängen, um die perfekte Reife einzufangen. Schonende pneumatische Pressung. Keine Maischestandzeit, um trinkfreudige, fruchtige Weine zu erhalten. Der Ausbau erfolgt im Stahltank mit temperaturgesteuerter Gärung bei 18° C.

Style

Delicately pink and subtle onion peel color, fine perlage; very fragrant with fresh raspberry and tender elder, some strawberry and citrus fruit; creamy mouthfeeling, stimulating on the palate - not only a delicious aperitif, but also impressive as a food companion!

Simply pure or to creamy cheese, sheep or goat cheese. Even fruity desserts such as berry pie.

Training system

To rise a high canopy the vines are cultivated in a trellis training system of about 90 cm. The canopy is thinned right after the bloom to make the little berries fit for the sun. We reduce the leaves a second time at the green harvest. We train in cane pruning system.

Vinification

Selective, gentle harvest and if necessary in several passes to capture the perfect maturity. Gentle pneumatic pressure. No mash time to get drinking pleasant, fruity wines. Fermentation takes place in temperature-controlled steel tanks at 18° C.



Herkunftsland product of:
Österreich Austria
Weinbauregion/Gebiet
region/area: Niederösterreich /
Weinviertel Lower Austria
Qualitätsstufe Quality:
Frizzante
Trinkreife drinking age:
1-4 Jahre years bei at 6.8° C
Alkohol alcohol: 12 vol %
Restzucker residual sugar:
20 g/l halbtrocken semidry
Säure acidity: 4,6 g/l
Mostwaage must weight:
18° KMW



GUT KELLERSTÖCKL

ZWEIGELT 2018

Stilistik

Dunkelrot; saftige Weichsel, Brombeeren und frische Würze; dicht, sehr weiches Tannin; am Gaumen dann saftige Kirsche mit einer Idee von Pfeffer und Wiesenkräuter; angenehmer Trinkfluss und schöne Länge.

Passt sehr schön zu Steak oder Wildgeflügel, aber auch zu Pizza oder Lasagne.

Terroir

Die Alten Geringen mit ihrem kalkhaltigen Lehm-Ton- Gestein (Mergel) und die windige Ried Tenn bringen einen fruchtbetonten Zweigelt hervor. Der kühle Waldboden in Neudharten sorgt für Frische und eine ausgedehnte Reifezeit, wodurch sich die Aromatik der Beeren voll entwickeln kann, ohne zu breit zu werden. Jede zweite Fahrgasse wird mit natürlichen Auswüchsen begrünt.

Erziehung

Wir wenden ein mittelhohes Erziehungssystem von 90 cm an. Bereits nach der Blüte wird entblättert, damit sich die kleinen Beeren an die Sonne gewöhnen. Beim Ausdünnen wird noch einmal freigestellt. Geschnitten wird im Streckerschnitt.

Ausbau

Nach der Handlese Anfang Oktober bleibt der Saft für 2 Wochen auf der Maische stehen. Ausgebaut wird im großen Holz aus Weinviertler Eiche. Nach der BSA wird abgezogen und gelüftet, was im Februar wiederholt wird. Dann bleibt er bis April mit etwas Feinhefe im Holz.

Style

juicy sour cherries, blackberries and fresh spices; dense, very soft tannins; juicy cherry on the palate with an idea of pepper and meadow herbs; pleasant flow and nice length.

Goes perfectly with steak or wildfowl, but also a fruity companion for pizza or lasagne.

Terroir

The vineyards „Alte Geringen“ with its calcerous loam-clay-stone (mergel) and the windy vineyard Tenn bring a very fruity Blauer Zweigelt. The cool wood grounds in the vineyard Neudharten causes a longer ripening period what gives the berries more time to develop full aroma without becoming heavy. Each second row is greened naturally.

Training system

To rise a high canopy the vines are cultivated in a trellis training system of about 90 cm. The canopy is thinned right after the bloom to make the little berries fit for the sun. We reduce the leaves for a second time at the green harvest. We train in the cane pruning system.

Vinification

After the harvest per hand at the early October maceration lasts about 2 weeks. The Zweigelt is vinificated in big wood from Weinviertel oak. After the second fermentation we extract and air the wine. This happens a second time in February. Then the St. Laurent stays in the barrels until April.



Herkunftsland product of:
Österreich Austria
Weinbauregion/Gebiet
region/area:
Niederösterreich / Weinviertel
Lower Austria / Weinviertel
Qualitätsstufe Quality:
Qualitätswein Niederösterreich
Trinkreife drinking age:
1-12 Jahre years bei at 14° C
Alkohol alcohol: 13,5 vol %
Restzucker residual sugar:
5,2 g/l trocken dry
Säure acidity: 6,2 g/l
Mostwaage must weight:
20,5° KMW



GUT KELLERSTÖCKL

BLAUBURGER 2018

Stilistik

Tiefes Rubinrot; in der Nase mild duftende Blumenwiese und Waldbeeren, Veilchen, etwas Zwetschke, ein Touch Kapuzinerkresse und Johannisbeeren im Nachhall; feine Fülle und Komplexität, elegant und harmonisch - bleibt lange.

Probieren Sie ihn zu Vorarlberger Alpbergkäse, zu Steak und deftigen Wurstplatten, aber auch schön zu Kartoffelauflauf oder Pizza.

Terroir

In der windigen Tenn finden wir tonigen Lehm vermischt mit Löss, darunter luftig-durchlässiger Schotter, was die Frucht und Würze so richtig ausreifen lässt. Jede zweite Fahrgasse wird mit natürlichen Auswüchsen begrünt.

Erziehung

Wir wenden ein mittelhohes Erziehungssystem von 90 cm an. Bereits nach der Blüte wird entblättert, damit sich die kleinen Beeren an die Sonne gewöhnen. Beim Ausdünnen wird noch einmal freigestellt. Geschnitten wird im Streckerschnitt.

Ausbau

Nach der Handlese Mitte Oktober bleibt der Saft für 2 Wochen auf der Maische stehen. Ausgebaut wird im großen Holz aus Weinviertler Eiche. Nach der BSA wird abgezogen und gelüftet, was im Februar wiederholt wird. Dann bleibt er bis April mit etwas Feinhefe im Holz. Nach einem weiteren Jahr Reifezeit gelangt der Blauburger in den Verkauf.

Style

Dark ruby red; complex aromas of flowers and wood berries in the nose, violets, some plums, a touch of nasturtium and chassisi in the finish; elegant fine and dense body with good complexity and harmonic - stays long.

Try it to Vorarlberger Alpine Cheese or to steak or hearty plates of sliced cold meat, but also wonderful to pizza or potatoe sauté.

Terroir

In the windy Tenn we find loam with clay, mixed with loess, beneath airy-permeably brash. Fruit and herbal spice develop here in an overwhelming way. Each second row is greened with naturally growing herbs.

Training system

To rise a high canopy the vines are cultivated in a trellis training system of about 90 cm. The canopy is thinned right after the bloom to make the little berries fit for the sun. We reduce the leaves for a second time at the green harvest. We train in the cane pruning system.

Vinification

After the harvest per hand at the middle of October maceration lasts about 2 weeks. The Blauburger is vinificated in big wood from Weinviertel oak. After the second fermentation we extract and air the wine. This happens a second time in February. Then the Blauburger stays in the barrels until April. After another year of ripening the wine is ready.



Herkunftsland product of:
Österreich Austria
Weinbauregion/Gebiet
region/area:
Niederösterreich / Weinviertel
Lower Austria
Qualitätsstufe Quality:
Qualitätswein
Trinkreife drinking age:
2-12 Jahre years bei at 16° C
Alkohol alcohol: 13 vol %
Restzucker residual sugar:
2 g/l trocken dry
Säure acidity: 5,4 g/l
Mostwaage must weight:
20° KMW



GUT KELLERSTÖCKL

SANKT LAURENT 2018

Stilistik

Tiefes Rubinrot; dichte Frucht von dunklen, reifen Beeren, deutliche Zwetschke, feine oxidative Noten; saftige Frucht auch am Gaumen, anregende Säure spielt mit fruchtiger Extraktsüße, weiches, reifes Tannin, wärmender Alkohol im mittellangen Abgang.

Probieren Sie ihn zu gereiftem Käse, Wildgeflügel oder Italienischem!.

Terroir

In den Raffeln und Gassen schlägt der St. Laurent seine Wurzeln in sehr kalkhaltigen, lehmigen Tegel mit Eisenanteil. Wunderbar für einen fruchtigen Burgunder, von dem man Fülle und Leichtigkeit zugleich erwartet! Die Schwarzerde in der oberen Schicht sorgt für besondere Fruchtigkeit der Trauben. Hier ist es extrem heiß, was dem früh reifenden St. Laurent sehr gefällt. Jede zweite Fahrgasse wird mit natürlichen Auswüchsen begrünt.

Erziehung

Wir wenden ein mittelhohes Erziehungssystem von 90 cm an. Bereits nach der Blüte wird entblättert, damit sich die kleinen Beeren an die Sonne gewöhnen. Beim Ausdünnen wird noch einmal freigestellt. Geschnitten wird im Streckerschnitt.

Ausbau

Nach der Lese Anfang Oktober bleibt der Saft für 2 Wochen auf der Maische stehen. Ausgebaut wird im großen Holz aus Weinviertler Eiche. Nach dem BSA wird abgezogen und gelüftet, was im Februar wiederholt wird. Dann bleibt er bis April mit etwas Feinhefe im Holz.

Style

Dark ruby red; complex aromas of flowers and wood berries in the nose, violets, some plums, a touch of nasturtium and chassis in the finish; elegant fine and dense body with good complexity and harmonic - stays long.

Try it to Vorarlberger Alpine Cheese or to steak or hearty plates of sliced cold meat, but also wonderful to pizza or potatoe sauté.

Terroir

In the windy Tenn we find loam with clay, mixed with loess, beneath airy-permeably brash. Fruit and herbal spice develop here in an overwhelming way. Each second row is greened with naturally growing herbs.

Training system

To rise a high canopy the vines are cultivated in a trellis training system of about 90 cm. The canopy is thinned right after the bloom to make the little berries fit for the sun. We reduce the leaves for a second time at the green harvest. We train in the cane pruning system.

Vinification

After the harvest per hand at the middle of October maceration lasts about 2 weeks. The Blauburger is vinificated in big wood from Weinviertel oak. After the second fermentation we extract and air the wine. This happens a second time in February. Then the Blau-burger stays in the barrels until April. After another year of ripening the wine is ready.



Herkunftsland product of:
Österreich Austria
Weinbauregion/Gebiet
region/area:
Niederösterreich / Weinviertel
Lower Austria
Qualitätsstufe Quality:
Qualitätswein
Trinkreife drinking age:
2-12 Jahre years bei at 16° C
Alkohol alcohol: 13 vol %
Restzucker residual sugar:
3,6 g/l trocken dry
Säure acidity: 5,2 g/l
Mostwaage must weight:
19,5° KMW