

GRÜNER VELTLINER „HG“

[grýnr veltlinr holcgase]

vinařství / winery BUCHEGGER

[buche-gr]

Rakousko, oblast / region Niederösterreich (Dolní Rakousko), podoblast Kremstal

[nýdrestera-jch/kremstal]

Walter Buchegger navazuje na více než 100letou rodinnou tradici pěstování vína. Vinice se rozkládají na cca 11 ha v okolí městečka Gedersdorf v rakouském Kremstalu, na pomezí sousední oblasti Kamptal. Vinařství se soustředí na tradiční a precizní práci v vinici, minimalizuje zásahy do přírody a dbá na zachování autentičnosti terroiru, což dává vínům charakteristický výraz a dlouhou životnost.

HG je zkratka vinice Holzgasse, z které převážně hrozny pro toto víno pochází.

Walter Buchegger continues a family tradition of winemaking spanning over 100 years, with under 11 hectares of vineyards around the small town of Gedersdorf in Austria's Kremstal region. The winery focuses on traditional and precise vineyard work, minimizing intervention in nature and preserving the authenticity of the terroir, giving its wines distinctive character and excellent aging potential.

“HG” stands for Holzgasse, the vineyard from which most of the grapes for this wine originate.



Apelace/appellation: Niederösterreich (Kremstal DAC)

Odrůda/variety: Veltlínské zelené

Popis/description: **Jemné, svěží a dobře pitelné víno. Harmonické, minerální a ovocné aroma připomínající zralé broskve. Středně plná ovocná chuť s příjemnou kyselinkou.** / *Delicate, fresh, and easy-drinking wine. Harmonious, mineral, and fruity aromas reminiscent of ripe peaches. Medium-bodied fruit flavors with pleasant acidity.*

Podávat při/serving temperature: **8-10°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing: **salát, drůbež, řízek, ryba** / *salad, poultry, schnitzel, fish*

Klima/climate: mírně chladné kontinentální klima s výraznými teplotními rozdíly mezi dnem a nocí, které podporují vznik komplexních aromat a zachování svěží kyseliny / *moderately cool continental climate with marked temperature differences between day and night, promoting complex aromas and preserving fresh acidity*

Půda/soil: **spraš / loess**

Nadmořská výška/altitude: **260-320m**

Vinifikace/vinification: fermentace v nerezovém tanku / *fermentation in stainless steel tank.*