



# HISNO VINO

[VOL. II] 2020

Vol. Alkohol:	<b>10.5%</b>
Säure:	<b>4.76 g/l</b>
Restzucker:	<b>1.1 g/l</b>
pH-Wert:	<b>3.60</b>
Schwefelzugabe:	<b>30 mg/l</b>
Trinkreife:	<b>2021 bis 2024</b>
Alter der Reben:	<b>11 bis 55 Jahre</b>
Verschlussart:	<b>Kork</b>
Lesedatum:	<b>3.9. Traminec, Müller-Thurgau &amp; Gelber Muskateller</b>
Abfülldatum:	<b>1.7.2021</b>
Flaschengrößen:	<b>0.75 l</b>



„Frisch duftende Aromatik nach Rosenblüten, reifem Kernobst sowie dezenter Muskatwürze. Mineralische Komponenten nach Steinmehl wirken sowohl in der Nase als auch am Gaumen. Ein guter Trinkfluss der durch die frische und animierende Säure ge-tragen wird und in einen schmeichelnd cremigen Abgang mündet.“

Mathias Riepl, Diplom Sommelier

## Besonderheiten des Ausbaus

Unser Hauswein ist die Plattform gelungener Experimente. Nur die Nummer seiner Ausgabe (Vol.) findet eine kontinuierliche Fortsetzung. Völlig frei ist die Wahl der Rebsorte oder des Ausbaustils. Ob Furmint, Laški Rizling oder Cuvée, ob Maischegärung, Macération semi-carbonique oder unkonventionelle Kellertechniken – wir nehmen uns die Freiheit, Neues zu probieren und Geglücktes in Form unseres Hišno Vino zu präsentieren.

Bei Hišno Vino (vol. II) 2020 hatten wir folgenden Gedanken im Kopf: niedriger Alkohol, mit vollem aromatischem Ausdruck. Der Wein sollte durch den niedrigen Alkohol nicht kurz und unreif wirken. Wir ernteten Müller-Thurgau, Gelber Muskateller und Gewürztraminer bei etwa 70° Oechsle. Alle Trauben wurden mit den Füßen gequetscht und gemeinsam 10 Tage auf der Maische (spontan) vergoren. Sehr schonend gepresst - nur 60% Saftausbeute und dann 10 Monate im Stahltank ausgebaut. Der Wein wurde unfiltriert auf die Flasche gezogen.

 30% Traminec: kleintraubig, gelb-rötliche Beerenhaut, 35% Gelber Muskateller: walzenförmige Traube, mittelgroße gelbliche Beeren, 35% Müller-Thurgau: mittelgroße Traube, gelbgrünliche Beeren

 kalkhaltiger Tonmergel (Opok)

 350 bis 400 m Seehöhe

 südorientierte Kessellagen

Ganze Trauben mit Füßen gequetscht; spontan angegoren; nach 10 Tagen gepresst; Vergärung und Lagerung im Stahltank; ungeschönt und unfiltriert



Ein Allrounder par excellence – von Pasta bis Fusionsküche, sowie klassisch zum Wiener Schnitzel