

GRÜNER VELTLINER BRENNER 2017

12,5 Vol% Alkohol,
2,8 g/l Restzucker
5,5 ‰ Säure



Sorte:

Grüner Veltliner ist eine eigenständige, österreichische Sortenspezialität, die 37 % der Gesamtweinbaufläche in Österreich einnimmt.

Herkunft und Boden:

Die Bodenbedingungen und das Kleinklima in den verschiedenen Gebieten prägen die Art des Grünen Veltliner.

Die Grünen Veltliner aus dem Gebiet entlang des Wagram (Hügelzug 60 km westlich von Wien entlang der Donau) gedeihen auf tiefgründigen Lössböden in sonnigen Hanglagen. Die Riede Brenner liegt im mittleren Bereich des Feuersbrunner Weinberges und prägt durch seine Südlage und tiefgründigen Lössböden den Charakter des Weines

Ernte:

Ende September 2017

Weinbereitung:

Die Trauben wurden mit 95° Oechsle geerntet, die Kelterung erfolgte mittels Ganztraubenpressung um die frische, anregende Aromatik zu erhalten, Vergärung und Lagerung des Weines erfolgte im Stahltank.

Beschreibung:

Die attraktive Frucht von knackigen gelben Äpfeln und Birnen verbindet sich mit Akzenten von frischen Kräutern. Die beschwingte und zupackende Art ist mit kühler Würze unterlegt - ein strukturierter Löss-Veltliner.

Speisetipp: Fisch in den verschiedensten Variationen, gut für asiatische Küche, Schalen- und Krustentiere, Frisch- und Schnittkäse

Optimale Trinktemperatur: 10 ° C