

GRÜNER VELTLINER ROSE GRÜN 2017

13,5 Vol% Alkohol,
2,3 g/l Restzucker
5,2 ‰ 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. Der Grüne Veltliner Rose Grün wird aus den vollreifen Trauben unserer ältesten Weingartenanlagen gekeltert.

Ernte:

Mitte Oktober 2017

Weinbereitung:

Handverlesene, reife Trauben mit 100° Oechsle aus dem letzten Erntedurchgang wurden für diesen Wein verwendet. Eine Maischestandzeit von ca. 8 Stunden erhöht das Aromaspektrum. Vergärung und Lagerung des Weines auf der Feinhefe erfolgt im Stahltank.

Beschreibung:

Knackig und impulsiv im Duft nach Waldhonig und einem Hauch Veltlinerwürze, perfekter Mix aus cremiger Textur und Säure am Gaumen, ein Korb voller reifer Früchte, feine Facetten nach weißem Pfeffer und erfrischende Pikanz im Abgang. Im Nachhall lang und einschmeichelnd, großes Potenzial.

Speisetipp: gebratener weißer Fisch wie Steinbutt,
 alle Arten von Lachs,
 ideal zu Tafelspitz

Optimale Trinktemperatur: 11 ° C