

## GRÜNER VELTLINER DORNER 2018

### RESERVE

14,0 Vol% Alkohol,  
3,8g/l Restzucker  
5,1‰ Säure



#### Sorte:

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

#### Herkunft und Boden:

Die Grünen Veltliner des Wagram (Hügelzug 60 km westlich von Wien entlang der Donau) gedeihen auf tiefgründigen Lössböden in sonnigen Hanglagen.

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

Die Lage Dorner ist eine südlich ausgerichtete Lage mit tiefgründigem Löss.

#### Ernte:

Anfang Oktober 2018

#### Weinbereitung:

Handverlesene, reife Trauben mit 105° Oechsle aus dem letzten Erntedurchgang des ältesten Weingarten unseres Betriebes wurden für diesen Wein verwendet. Eine Maischestandzeit von ca. 12 Stunden erhöht das Aromaspektrum. Vergärung und Lagerung des Weines auf der Feinhefe bis April 2019 erfolgt im Stahltank. Die Abfüllung erfolgte im September 2019.

#### Beschreibung:

Kräuterwürze unterlegt von reifer Apfelfrucht, ein Hauch von Honigmelonen fleischig cremige Lösswürze, tabakige Nuancen, untermalt von einer feinhefigen Note, sowie dunkler Pfeffer prägen den Gaumen.

Angenehme gelbe Fruchtanklänge im Abgang, großes Zukunftspotenzial

Speisetipp: gut geeignet zu Fisch mit kräftigen Saucen, zu Schweinefleisch in der verschiedensten Variationen, zu Kalbfleisch, zu Schalen- u. Krustentieren

Optimale Trinktemperatur: 11 ° C