

GRÜNER VELTLINER SCHEIBEN 2017

GROSSE RESERVE

14 Vol% Alkohol,
3,2g/l Restzucker
5,2‰ 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 *Ried SCHEIBEN* ist das Herzstück in der Hangmitte des Felser Weinberges. Reine Südlage – bekannt für mächtige und körperreiche Weine.

Ernte: Mitte Oktober 2017

Weinbereitung:

Streng selektierte, handverlesene, vollreife Trauben mit 105° Oechsle aus der Riede Scheiben wurden für diesen einzigartigen Wein verwendet. Um das volle Aromapotential ausnützen zu können, wurde eine Maischestandzeit von ca. 12 Stunden durchgeführt. Nach temperaturkontrollierter Vergärung durfte der Wein auf der Feinhefe für 2 Jahre reifen, um seine Komplexität entwickeln zu können.

Beschreibung:

Im Duft Bratapfel, Zuckermelone und feine exotische Fruchtanklänge.

Am Gaumen ein Hauch Caramel, cremige Lösswürze untermalt von einer feinhefigen Note, sowie dunkler Pfeffer, gut verwobener Säurebogen.

Ein Wein, der nur in besonderen Jahrgängen vinifiziert wird. Großes Potential!

Speisetipp: passt hervorragend zu Kalb und Truthahngerichten
Fantastisch zu Meeresfrüchten und Hummer

Optimale Trinktemperatur: 11 ° C