

GRÜNER VELTLINER DORNER 2019

RESERVE

13,5 Vol% Alkohol,
3,6g/l Restzucker
5,5‰ 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:

Mitte Oktober 2019

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 2020 erfolgt im Stahltank.

Die Abfüllung erfolgte im September 2020.

Beschreibung:

Maracuja und Zitrus bestimmen die Nase, fleischige cremige Lösswürze am Gaumen, strahlend, Südfrüchte, Exotik pur, untermalt von einer feinhefigen Note, sowie dunkler Pfeffer, pikantes Finale mit reifer Fruchtsüße, feine Klinge.

Tolle Brillanz 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