

GRÜNER VELTLINER WAGRAM 2020

12,0 Vol% Alkohol,
2,3 g/l Restzucker
6,1 ‰ 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.

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

Die Trauben des Grünen Veltliner Wagram 2019 stammen aus den verschiedenen Ortslagen in Feuersbrunn.

Ernte:

Mitte September 2020

Weinbereitung:

Die Trauben wurden mit 85° Oechsle geerntet, die Kelterung erfolgte mittels Ganztraubenpressung um die frische, spritzige Aromatik zu erhalten, Vergärung und Lagerung des Weines erfolgte im Stahltank.

Beschreibung:

Knackig – impulsiv im Duft mit üppiger Frucht von Birne und Ananas.

Saftig am Gaumen: ein Korb voller Früchte,
mit fein gezeichneter Säure . Trinkspaß pur

Speisetipp: Jause, gebratener Fisch, Gebackenes, Salate

Optimale Trinktemperatur: 10° C