

GRÜNER VELTLINER BRENNER 2016

12,5 Vol% Alkohol,
2,9 g/l Restzucker
5,8 ‰ 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. Die Riede Brenner liegt im mittleren Bereich des Feuersbrunner Weinberges und prägt durch seine Südlage und tiefgründigen Lössböden den Charakter des Weines

Ernte:

Mitte Oktober 2016

Weinbereitung:

Die Trauben wurden mit 95° Oechsle geerntet, die Kelterung erfolgte mittels Ganztraubenpressung um die frische, anregende Aromatik zu erhalten, Vergärung und Lagerung des Weines erfolgte im Stahltank.

Beschreibung:

Gelb mit grünlichen Reflexen, im Duft zart unterlegte gelbe Frucht mit einem Hauch von Golden Delicious, zarte Tropenfrucht verbindet sich mit Akzenten von frischen Kräutern, mineralische Anklänge im Abgang mit einem langen prägnanten Finish, klassischer Löss-Veltliner.

Speisetipp: Fisch in den verschiedensten Variationen, gut für asiatische Küche, Schalen- und Krustentiere, Frisch- und Schnittkäse

Optimale Trinktemperatur: 10 ° C