

GRÜNER VELTLINER DORNER 2015

13,5 Vol% Alkohol,
3,5g/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.

Ernte: Ende Oktober 2015

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 2016 erfolgt im Stahltank.

Beschreibung:

Leuchtendes Goldgelb mit grünen Reflexen

Frische Kräuterwürze unterlegt von reifer Apfelfrucht, ein Hauch von Honigmelonen bestimmen die Nase.

Fleischige cremige Lösswürze, tabakige Nuancen, untermalt von einer feinhefigen Note, sowie dunkler Pfeffer prägen den Gaumen.

Angenehme gelbe Fruchtklänge 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