

GRÜNER VELTLINER VOM BERG 2016

12,0 Vol% Alkohol,
2,5 g/l Restzucker
5,9 ‰ 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.

Der Grüne Veltliner VOM BERG 2016 beinhaltet zum Großteil Grüne Veltliner Trauben aus der Riede Fumberg, die im oberen Bereiches des Hügelzuges liegt und durch seine terrassenförmige Südlage geprägt ist.

Ernte:

Anfang Oktober 2016

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:

Gelbe Apfelfrucht und zarte Wiesenkräuter im Duft
Elegantes Geschmacksbild mit einem Hauch von exotischen Früchten, finessenreicher Säurebogen, ein eleganter – leichtfüßiger Veltliner - Trinkspaß pur

Speisetipp: Jause, gebratener Fisch, Gebackenes, Salate

Optimale Trinktemperatur: 10° C