

Grüner Veltliner GRÜNER

- Herkunft:** Niederösterreich, AUSTRIA
- Terroir, Lage:** Für unseren sommerlichen Veltliner verwenden wir Trauben aus den kühleren Höhenlagen unserer Weingärten, die uns ermöglichen Anfang Oktober physiologisch vollreife Trauben zu ernten, die aber nicht zu süß für die Herstellung leichter Sommerweine sind. Tiefe Lehm Böden mit guter Wasserspeicherung sorgen für Weine mit unkomplizierten, würzig frischem Charakter.
- Vinifikation:** Gekühlte Trauben werden von den Stielen getrennt und nach kurzer Maischestandzeit schonend gepresst. Der blanke Most wird kühl vergoren und nach der Gärung und dem Abzug auf der Feinhefe ausgebaut.
- Charakteristik:** Duft nach grünen Äpfeln mit erfrischender Zitrusnote, am Gaumen apfelfruchtig mit zarter Grapefruit und feiner Würze. Leicht und spritzig mit sehr gutem Trinkfluß. Ein gutes Beispiel dafür, dass auch Weine mit geringem Alkohol Charakter haben können.
- Speisenempfehlung:** Leichte Vorspeisen, Fenchelrahmsuppe, gebackene Austern, Hausmannskost (zB. Grammelknödel, Krautrouladen, Schweinsbraten)



Qualitätswein

trocken

Alk.: 11,5 % Vol.

Enthält Sulfite

