

TRADITION Grüner Veltliner,

Weinviertel DAC Reserve



- Herkunft:** Weinviertel, AUSTRIA
- Terroir, Lage:** Selektion von Alt-Weingärten in besten Rieden (Eckartsberg, Satzen, Sonnleiten,...) auf Böden von Muschelkalk und Lehm.
- Vinifikation:** Angelehnt an die traditionelle Methode der Winzer, ausdrucksstarke Weissweine zu erzeugen. Handgelesene, selektierte Trauben werden nach dem Abbeeren und Quetschen 12-18 Stunden kalt mazeriert. Anschließend ohne Scheitern, in einem Pressdurchgang langsam über 5-6 Stunden gepresst und ohne weitere Vorklärung zur Gärung gebracht. Bis zum Frühling reift der Wein auf der Vollhefe, wodurch er extraktreich und balanciert wird.
- Charakteristik:** In der Nase gelbe Äpfel, Grapefruit, Rosenblüten und ein feines Pfefferl, geradlinig und ausdrucksstark am Gaumen, saftig, tolle Würze mit mineralischem Nachhall im langen Finish. Begeistert mit der charakteristischen Frische und Frucht des Falkensteiner Terroirs, animierend und elegant.
- Speisempfehlung:** Perfekt zu Fischspezialitäten von gebratenem Branzino bis zur Forelle und zu österreichischen Klassikern wie Tafelspitz und Kalbsschnitzel.



Qualitätswein

trocken

Alk.: 13,0 % Vol.

Enthält Sulfite

