

## GRÜNER VELTLINER Elementum

- Herkunft:** Niederösterreich, AUSTRIA
- Terroir, Lage:** GV-Trauben aus der Ried Sonnleiten
- Vinifikation:** Handverlesene Trauben werden gerebelt und sortiert. Knackig grüne Veltliner Beeren werden nach leichtem anquetschen in einem Edelstahlbehälter vergoren. Nach 6 wöchiger Maischestandzeit / Gärung wird der Behälter erstmalig geöffnet und gepresst, anschließend ohne Filtration in 500 l Eichenfässer gefüllt. Nach 12 monatiger Ruhezeit im Holz wird der Wein in Flaschen gezogen und verkorkt.
- Charakteristik:** Durch die Vinifikation und der selektionierten Trauben, spiegelt der Grüne Veltliner in der Nase eine richtige Gewürzmischung wieder. Das sogenannte Pfefferl, speziell schwarze Pfefferkörner sind sehr dominant in der Nase wie auch am Gaumen. Begleitet wird diese Würzigkeit vom Pfefferl, unterlegt von Tabak und Korreander. Am Gaumen eine schöne Balance aus Würzigkeit, rauchigen Gewürzen und reifen Kernobstaromen. Ein Veltliner in seiner Eigenständigkeit der für sich spricht.
- Speisempfehlung:** Rindfleisch mit Steinpilzen, Schweinsbrust aus dem Ofen



Qualitätswein

trocken

Alk.: 13,0 % Vol.

Enthält Sulfite

