

**L & T**  
Grüner Veltliner  
2021



Die Trauben stammen oft von höher gelegenen und kühleren Weingärten. Der Boden ist dort steinig und leicht und die Zuckerbildung der Trauben geht in diesen Lagen langsamer vor sich. Das und auch eine etwas frühere Lese macht diesen Grünen Veltliner zum leichtesten des Jahrgangs.

Die Gärung findet kühl, aber nicht zu kalt im Edelstahltank statt.

Durch besonders schonende Manipulation (z. B. Ganztrauben-Pressung, kaum Pumpen) und frühe Füllung bleiben die Primärfrucht und etwas Kohlensäure aus der kühlen Gärung im Wein erhalten. Auch andere wertvolle Stoffe, die zum Teil ein bisschen an die Aromen der Hefe erinnern, finden sich darin. Die Praxis der Frühabfüllung mit Erhaltung der Kohlensäure ist international eher unüblich, wird aber in Österreich oft angewendet und von den Konsumenten ob der Frische und Spritzigkeit des Weines sehr geschätzt.

**Kostnotiz:**

Unser Grüner Veltliner L & T zeigt sich sehr frisch und knackig, mit Kernobstnoten & Blütenduft und einem dezentem Geschmack nach Apfel- bzw. Zitruschalen, Weingarten-Pfirsich und weißem Pfeffer.

**HERKUNFT & VINIFIZIERUNG**

**Gebiet:** Niederösterreich  
**Lage:** -  
**Bodenbeschaffenheit:** Urgestein, Löss  
**Seehöhe:** 260 – 380 m  
**Ausrichtung:** -

**Lese:** September 2021  
**Maischestandzeit:** -  
**Ausbau:** Stahltank  
**Abfüllung:** Dezember 2021

**ANALYSE & EMPFEHLUNGEN**

**Alkohol:** 11 % vol.  
**Säure:** 7,1 g/l  
**Restzucker:** trocken

**Serviertemperatur:** 8 – 10° C  
**Speisempfehlung:** Fisch & Meeresfrüchte,  
Salate, Geflügel, Asiatische Küche

**Erhältlich in folgenden Formaten:** 75cl

