

L & T
Grüner Veltliner
2024



Die Trauben stammen von höher gelegenen und kühleren Weingärten rund um die Weinstadt Langenlois. Der Boden ist dort steinig und leicht und die Zuckerbildung der Trauben geht in diesen Lagen etwas langsamer vor sich. Die kühlen Lagen und eine etwas frühere Lese machen diesen Grünen Veltliner zum leichtesten des Jahrgangs.

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

Durch besonders schonende Ganztrauben-Pressung und frühe Füllung bleibt die Primärfrucht im Wein erhalten. Auch andere wertvolle Stoffe, die an die Trauben und an die Gärungshefe erinnern, finden sich darin.

Kostnotiz:

Unser junger Grüner Veltliner L & T 2024 zeigt sich frisch und bereits sehr harmonisch, mit Kernobstnoten, Zitrus- & Blütenduft, am Gaumen saftig mit einem Hauch von Apfel und Zitrus, Weingarten-Pfirsich und pfeffriger Würze.

AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft



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

Lese: September 2024
Maischestandzeit: -
Ausbau: Stahltank
Abfüllung: 10. Dezember 2024

Alkohol: 11 % vol.
Säure: 5,7 g/l
Restzucker: trocken

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

Erhältlich in folgenden Formaten: 75cl