

## L & T (Leicht & Trocken)

Grüner Veltliner

2018



Die Trauben stammen 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 macht diesen Grünen Veltliner zum leichtesten des Jahrgangs.

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

Durch besonders schonende Manipulation und frühe Füllung bleibt so viel Kohlensäure aus der kühlen Gärung im Wein enthalten, dass dies zumindest im Jungwein merkbar ist. Dieses Verfahren ermöglicht es, nicht nur die Kohlensäure, sondern auch andere wertvolle Stoffe und auch die Primärfrucht zu erhalten, die ein bisschen an die Aromen der Hefe erinnern.

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:

Frisch, spritzig und knusprig, spargelige Würze und weißer Pfeffer; schlank, aber oho, etwas Kräutervürze und klare Apfelfrucht, auch ein Hauch von Grapefruit, herzhafter Biss im beintrockenen Abgang. (Viktor Siegl)

### HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

**Gebiet:** Niederösterreich

**Lage:** -

**Bodenbeschaffenheit:** Urgestein, Löss

**Seehöhe:** 260 – 380 m

**Ausrichtung:** -

**Lese:** September 2018

**Maischestandzeit:** -

**Ausbau:** Stahltank

**Abfüllung:** 11. Dezember 2018

### ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

**Alkohol:** 11,5 % vol.

**Säure:** 6 g/l

**Restzucker:** trocken

**Serviertemperatur:** 8 – 10° C

**Speisenempfehlung:** Fisch & Meeresfrüchte, Salate, Geflügel, Asiatische Küche

**Erhältlich in folgenden Formaten:** 75cl