

L & T (Leicht & Trocken)

Grüner Veltliner

2019



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 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:

Frisch, spritzig, fruchtig, mit zart hefiger Würze und einer Spur von weißem Pfeffer; schlank sehr präsent am Gaumen, etwas Kräuterwürze und klare Apfelfrucht, auch ein Hauch von Grapefruit, herzhafter Biss im beintrockenen Abgang.

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

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

Lese: 6. – 19. September 2019

Maischestandzeit: -

Ausbau: Stahltank

Abfüllung: Dezember 2019

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 11,5 % vol.

Säure: 6,1 g/l

Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 8 – 10° C

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

Erhältlich in folgenden Formaten: 75cl

