

Alte Reben Grüner Veltliner

Auslese

2018



Die Trauben für diesen Wein stammen aus den ältesten Grüner Veltliner-Beständen des Weingutes (die verschiedenen Lagen wie z.B. Spiegel oder Steinmassl, etc. sind im Schnitt an die 50 Jahre alt). Durch das Alter der Reben und eine konsequente Grünarbeit werden wenige und kleinere Trauben von einem stark ausgeprägten Wurzelsystem und einer gesunden Laubwand ernährt. Die daraus hervorgehenden Weine sind besonders reif und konzentriert.

2018 wurden nach strenger Auslese per Hand, wunderbar reife Trauben mit einem kleinen Anteil Edelsüße eingebracht und im Keller schonend verarbeitet. Der Most wurde zunächst spontan im Edelstahltank vergoren, um dann in der abklingenden Gärung auf große, gebrauchte Eichenfässer umgezogen zu werden, in denen der Jungwein noch weitere 6 Monate ausreifte. Die rare Balance zwischen pikanter Süße und der für edelsüße Weine so begehrten, animierenden Säure, zwischen charmanter Frucht und kerniger Würze, macht diesen Jahrgang einzigartig.

Kostnotiz:

Strahlendes Bouquet aus weißen Blüten, exotischen Früchten und Apfeltarte mit einem Hauch pfeffriger Würze; seidig im Antrunk, dann jugendlich frisch, cremige Textur, Fruchtfülle und Würze auch am Gaumen, mittlerer Körper aber ganz leicht im Alkohol, Säure und Süße in perfekter Balance. Zum langen würzigen Abgang hin verdichtet sich der Wein noch einmal und zeigt faszinierenden Sortencharakter.

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

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

Lese: 24. Oktober 2018
Maischestandzeit: -
Ausbau: Stahltank/großes Holz
Abfüllung: Mitte Juni 2019

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 9,5 %vol.
Säure: 7,8 g/l
Restzucker: süß
Serviertemperatur: 10 – 12° C
Speisempfehlung: Desserts, Frischkäse, Asiatische Küche, Berliner Leber

Erhältlich in folgenden Formaten:
37,5cl – 75cl

AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft

