

grassl

GRÜNER VELTLINER 2019



In der Länge liegt die Würze.

Als „gerade noch Niederösterreicher“ passt der Grüne Veltliner gut zu uns und rundet unsere Weinpalette um eine frische Facette ab. Er wächst an bis zu 40 Jahre alten Reben auf sandig-schottrigen Böden in schönen Südostlagen, für die der spannende Temperaturwechsel im Tagesverlauf typisch ist. Das ermöglicht ihm in der Reifeperiode tagsüber schön zur Vollreife zu streben und Nachts seine feine Komplexität zu entwickeln. Als traditioneller österreichischer Wein der traditionellen österreichischen Sorte passt er ganz hervorragend zu traditioneller österreichischer Küche. Erfreut aber durchaus auch als Solist.



KOSTNOTIZ

Feinwürzige Veltlinernase, Kamillenanklänge dahinter gelbfruchtige Noten, pfeffrig-würziger Weißwein mit balancierter Säurestruktur (bis 2024)

Ein Universeller Begleiter traditionell österreichischer Küche (Gebackenes, Kalbfleisch, Hausmannskost) sowie leicht würzigen asiatischen Wokgerichten und alle weichen Käsesorten. Optimale Trinktemperatur: 8-10°C.

VINIFIKATION

Handlese und Selektion der Trauben aus biologischer Bewirtschaftung in zwei Selektionsschritten Mitte September, Ertrag ca. 45 hl/ha.

Ganztraubenpressung, kontrollierte Vergärung im Edelstahlbehältern bei 18 bis 20°C, Reifung auf der feinen Hefe bis zur Füllung im April 2020.

DATEN

12,7 vol% alc. / 6,1 g/l Säure / 1,2 g RZ trocken

HERKUNFT

Verschiedene 10 bis 45 Jahre alte Reblagen in Weinbaugebiet Carnuntum auf sandig-schottrigen Lehmböden in Südostexposition mit eingeschlossenen Lößschichten.

