



Grüner Veltliner Alte Reben 2016

Herkunft und Boden

Die Trauben stammen aus zwei unterschiedlichen Weingärten. Einerseits, aus über 60 jährigen Reben aus der Lösslage Eisenhut, andererseits aus 49 Jahre alten Reben die auf gelbem Sand und Schotter wachsen.
Bodenbeschaffenheit: Löss, Sand und Schotter


Vinifikation

Die Trauben wurden von Hand gelesen und mit schonendem Transport in Lesekisten ins Presshaus gebracht. Nach einer längeren Maischezeit wurde mit geringem Druck gepresst und der Most anschließend gekühlt und langsam in Edelstahltanks bei 20°C vergoren. Nach der Gärung wurde der Wein auf der Feinhefe bis zur Abfüllung gelagert.

Kostnotiz und Speiseempfehlung

Unser Veltliner Alte Reben hat einen besonderen Stellenwert im Sortiment. Tief verwurzelte Reben bieten die Grundlage für diesen klaren und ausdrucksstarken Veltliner. Getrocknete Kräuter im Duft gefolgt von gelben Äpfeln. Am Gaumen saftig und mineralisch mit langem, mineralischem Abgang. Eignet sich hervorragend zur österreichischen Küche wie beispielsweise Rindfleisch.

Facts

Rebsorte:	100% Grüner Veltliner
Leseart:	HANDLESE 
Alkohol	13,5 % Vol
Säure	6,2 ‰
Restzucker:	3,7 g/l
Trinktemperatur:	10°C
Verfügbar in:	0,75 L
Verschluss:	Drehverschluss
EAN Flasche/Karton	9120051391085 9120051391092
Biostatus:	Biowein AT-BIO-402

