



Grüner Veltliner Eisenhut Reserve 2016

Herkunft und Boden

Die Lage Eisenhut ist eine der am höchstgelegenen am Wagram. Der nach Süden ausgerichteter Hang stellt ideale Bedingungen für eine hohe Reife unseres Lagen Veltliners dar. Der tiefgründige Löss bietet auch in sehr trockenen Jahren eine ausreichende Wasserversorgung.
Bodenbeschaffenheit: Löss mit höherem Kalkanteil.

Vinifikation


Die Trauben wurden von Hand gelesen und mit schonendem Transport in Lesekisten ins Presshaus gebracht. Nach einer Maischestandzeit wurde mit geringem Druck gepresst und der Most anschließend gekühlt und langsam im Stahltank vergoren. Nach beendeter Gärung wurde unser Lagenveltliner im großen Holzfass ausgebaut.

Kostnotiz und Speisenempfehlung

Komplex und intensiv im Duft, erinnernd an Blütenhonig und tropische Früchte, gefolgt von getrockneten Wiesenkräutern. Am Gaumen vielschichtig und extraktsüß, Anklänge von gelben Äpfeln und feiner Mineralität.

TIPP: Sehr lange lagerfähig und hervorragend für die Vinothek geeignet! Empfiehlt sich zu kräftigen Fleischgerichten.

Facts

Rebsorte:	100% Grüner Veltliner
Leseart:	HANDLESE 
Alkohol	13,5 % Vol
Säure	7,0 ‰
Restzucker:	12g/l
Trinktemperatur:	10°C
Verfügbar in:	0,75 L , 1,5 L, 3,0 L
Verschluss:	Drehverschluss
EAN Flasche/Karton	9120051391207 9120051391214
Biostatus:	Biowein AT-BIO-402

