

## Veltliner Weitblick 2017



### 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 vom Roten und Grünen Veltliner wurden von Hand gelesen und mit schonendem Transport in Lesekisten ins Presshaus gebracht. Nach dem Reben wurden auf den Schalen im Fass vergoren und der Maischekuchen jeden Tag händisch untergetaucht. Danach für ein paar Wochen auf der Maische ruhen gelassen. Der klare Wein wurde abgezogen und die verbleibende Maische leicht gepresst. Ausgebaut im gebrauchten Eichenfass bis zur Füllung im Juli 2019. Minimaler Schwefeleinsatz – Unfiltriert.

### Kostnotiz und Speisenempfehlung

Wiesenkäruiter und florale Anklänge, intensive Aromatik. Am Gaumen viel Grip und trotzdem sehr gut eingebundene Gerbstoffe.

TIPP: Ein Wein zum bewussten Verkosten und wertschätzen.

### Facts

Rebsorte:	Roter Veltliner & Grüner Veltliner
Leseart:	HANDLESE 
Alkohol	12,5 % Vol
Trinktemperatur:	14°C
Verfügbar in:	0,75 L
Verschluss:	Naturkork
EAN Flasche	9120051391825
Biostatus:	Biowein   AT-BIO-402

