

Grüner Veltliner Gutsreserve 2019



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 weiteren Selektion und anschließender Maischestandzeit wurde mit geringem Druck gepresst und der Most in gebrauchten Eichenfässern vergoren. Nach der Gärung ist unsere Gutsreserve bis zur Füllung auf der Hefe ausgebaut worden.

Kostnotiz und Speisenempfehlung

Burgundisches Veltliner-Monument aus dem Jahr 2018. Im Duft Anklänge von Tabak und Wiesenheu. Am Gaumen saftig intensiv und ewig anhaltend.

TIPP: Lange Lagerdauer empfohlen!

Facts

| | |
|------------------|---|
| Rebsorte: | 100% Grüner Veltliner |
| Leseart: | HANDLESE  |
| Alkohol | 13,5 % Vol |
| Säure | 5,6 ‰ |
| Restzucker: | 4,6 g/l |
| Trinktemperatur: | 10°C |
| Verfügbar in: | 0,75 L |
| Verschluss: | Naturkork |
| EAN Flasche | 9120051392563 |
| EAN Karton | 9120051392570 |
| Biostatus: | Biowein AT-BIO-402 |

