



Grüner Veltliner Grossriedenthal Alte Reben 2020

Herkunft und Boden

Die Trauben stammen aus zwei unterschiedlichen Weingärten. Einerseits aus über 60-jährigen Reben aus der Lösslage Eisenhut, andererseits aus 50 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 Maischestandzeit wurde mit geringem Druck gepresst und der Most anschließend gekühlt und langsam in Edelstahltanks bei 20°C vergoren. Nach der Gärung wurde der Wein bis zur Abfüllung auf der Feinhefe 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	13,0 % Vol
Säure	5,7 ‰
Restzucker:	2,3 g/l
Trinktemperatur:	10°C
Verfügbar in:	0,75 L
Verschluss:	Drehverschluss
EAN Flasche/Karton	9120051392389 9120051392396
Biostatus:	Biowein AT-BIO-402

