

Grüner Veltliner Großes Holzfass BIO



Jahrgang: 2022

Herkunft: Bad Pirawarth – Weinviertel / Austria

Riede: Mitterberg

Boden: extrem hoher Sandanteil

Alkohol: 13 vol. % trocken

Ausbau: im großen Holzfass (Wienerwald Eiche, Akazie)

Abfüllung: November 2023 / 0,75 l

Magnumflaschen auf Bestellung

Trinktemperatur: 11 ° C

Trinkreife: bis 2028

Weinbeschreibung: Gereift im großen Holzfass - Wienerwaldeiche und Akazie. Komplexer Wein mit großem Potential; transparente Eleganz und saftige Tiefe. Braucht Zeit, um sich von seiner besten Seite zu zeigen! Lagerpotential!

Lage: Mitterberg – eine der besten Lagen der Region. Nach Süden abfallend, sehr klein strukturierte Riede, durchsetzt mit Böschungen und Bäumen. Mikroklima, extrem hoher Sandanteil im Boden

Boden: Unterboden lehmiger Löss, Oberboden sehr tiefreichend Sand, äußerst spärlicher Boden

Weingarten: kurzer wachstumsangepasster Rebschnitt, wassersparende Bodenbewirtschaftung, penible Grünarbeit ab Austriebbeginn, nach der Blüte ausgeizen der Traubenzone und Traubenhalbierung, zertifizierte biologische Bewirtschaftung

Vinifikation: Ernte von vollreifen Trauben, schonende und langsame Pressung, Lagerung auf der Feinhefe bis November 2023 – regelmäßige Batonage

Speiseempfehlung: passt hervorragend zu Kalbsfleisch, Backhendl und Wiener Schnitzel; nicht zu üppige Nachspeisen ergänzen sich gut mit einem Veltliner. Ist auch ein guter Begleiter zur asiatischen Küche. Für besondere Anlässe!

Zum Wohl!