

Grüner Veltliner Privat



Jahrgang: 2017

Herkunft: Bad Pirawarth – Weinviertel / Austria

Riede: Mitterberg

Boden: extrem hoher Sandanteil

Alkohol: 13,5 vol. % trocken

Ausbau: im Edelstahltank

Abfüllung: April 2018 / 0,75 l
Magnumflaschen auf Bestellung

Trinktemperatur: 11 ° C

Trinkreife: bis 2027

Weinbeschreibung: Grüner Veltliner Privat gibt es nur in den besten Jahren, Würze im Vordergrund, dahinter feinfruchtig, kraftvoll, ausgezeichnet strukturiert, toll gebündelt. Ein ausdrucksvoller Wein!

Lage: Die Trauben stammen aus der Riede 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.

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

Vinifikation: Ernte von vollreifen Trauben, schonende und langsame Pressung, Gärung bei ca. 18 ° C in Edelstahltanks, danach lange Reifung auf der Feinhefe, wöchentliche Batonage, Klärung und Flaschenfüllung Mitte April 2018.

Speiseempfehlung: Passt hervorragend zu Kalbfleisch, Backhendl und Wiener Schnitzel. Aber auch ein hervorragender Begleiter zur asiatischen Küche.

Zum Wohl!