

Grüner Veltliner Reserve BIO



Jahrgang: 2019

Herkunft: Bad Pirawarth – Weinviertel / Austria

Riede: Mitterberg

Boden: extrem hoher Sandanteil

Alkohol: 13,5 vol. % trocken

Ausbau: im großen Holzfass (Wienerwald Eiche, Akazie)

Abfüllung: November 2020 / 0,75 l

Magnumflaschen auf Bestellung

Trinktemperatur: 11 ° C

Trinkreife: bis 2034

Weinbeschreibung: Reifung im großen Holzfass - Holz aus Wienerwaldeiche und Akazie. komplexer Wein mit großem Potential; feinfruchtig und gaumenfüllend, mineralische Aromen mit Tiefe, sehr guter Abgang! 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

Vinifikation: Ernte von vollreifen Trauben, schonende und langsame Pressung, Gärung bei ca. 18 ° C im großen Holzfass, Reifung auf der Feinhefe bis November 2020 – wöchentliche 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.

Zum Wohl!