

## Grüner Veltliner Reserve



**Jahrgang:** 2017

**Herkunft:** Bad Pirawarth – Weinviertel / Austria

**Riede:** Mitterberg

**Boden:** extrem hoher Sandanteil

**Alkohol:** 14,5 vol. % trocken

**Ausbau:** im großen Holzfass (Wienerwald Eiche, Akazie)

**Abfüllung:** August 2018 / 0,75 l

Magnumflaschen auf Bestellung

**Trinktemperatur:** 11 ° C

**Trinkreife:** bis 2032

**Weinbeschreibung:** Auswahl der besten Trauben – Reifung im großen Holzfass; lange Lagerung auf der Hefe ergibt einen komplexen Wein mit großem Potential. Kräftig und würzig, viel Schmelz und Griff am Gaumen, pfeffrige, mineralische Aromen mit Tiefe, sehr guter Abgang – perfekt balanciert!

**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 August 2018 – 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!**