

Grüner Veltliner Privat BIO



Jahrgang: 2023

Herkunft: Bad Pirawarth – Weinviertel / Austria

Riede: Mitterberg

Boden: extrem hoher Sandanteil

Alkohol: 13,0 vol. % trocken

Ausbau: im Edelstahltank

Abfüllung: März 2024 / 0,75 l
Magnumflaschen auf Bestellung

Trinktemperatur: 10 ° C

Trinkreife: bis 2040

Weinbeschreibung: Der Grüne Veltliner Privat ist ein besonderer Wein! Gelbfruchtige Noten und zarte, helle Blütentöne; kraftvoll, 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: Auf höchste Qualität abzielender Rebschnitt, Frühjahrsanbau einer Begrünung mit hohem Anteil an Leguminosen, penible Grünarbeit bei Austriebbeginn, nach der Blüte ausgeizen der Traubenzone, Traubenhäufung. Zertifizierte biologische Bewirtschaftung.

Vinifikation: Ernte von vollreifen Trauben, schonende und langsame Pressung, Gärung bis November 2023, danach Abzug von der Hefe, Lagerung zur Hälfte im Holzfass und Stahltank. Flaschenfüllung Ende Februar 2024.

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

Zum Wohl!