

Datenblatt →

Grüner Veltliner Alte Reben 2017



Verfügbar in
0,75lt.

LAGE UND BODEN Lössböden sind sandartige Lehmsedimente, welche nach der Eiszeit durch Windverfrachtungen an den unteren Bereich der Hanglagen abgelagert wurden. Vor allem der Grüne Veltliner erreicht hier die höchste Komplexität, gepaart mit Würze und Cremigkeit.

SORTEN Grüner Veltliner

ALTER DER REBEN bis zu 35 Jahre

JAHRGANG 2017 Heißes, extrem trockenes Jahr, in dem die spätreifenden Sorten im Vorteil waren. Weine mit extremer Präzision und feinsten Tanninen.

BESCHREIBUNG Ein Paradebeispiel, wie Grüner Veltliner aus Carnuntum schmeckt: ernsthaft, würzig und kompakt. Hohe Reife, die Komplexität, Ausgewogenheit und Länge bringt. Feiner, engmaschiger Abgang.

> **ERnte** Mitte bis Ende Oktober durch mehrfach händische Selektion der reifsten Trauben

> **GÄRUNG**
80% im Stahltank bei 20°C
10% in burgundischen pieces

> **AUSBAU** im Stahltank und Holzfässern auf der Vollhefe

> **ALKOHOL** 14,2 % Alk

> **SÄURE** 5,2 g/l

> **RESTZUCKER** 3,9 g/l

> **SPEISEEMPFEHLUNG** Hervorragend zu den großen Klassikern der Wiener Küche wie Tafelspitz, Backhendl und Wiener Schnitzel, außerdem aber auch sehr elegant und belebend zu Gerichten der asiatischen Küche.

> **SERVIERTEMPERATUR**
12°C

> **TRINKREIFE**
2018 - 2027



93 Punkte



90 Punkte



4 Sterne