

Datenblatt →

Grüner Veltliner Alte Reben 2020



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 2020 Ein herausragender Jahrgang mit etwas späteren Erntestart als in den vorherigen Jahren. Warme Tage, kühle Nächte. Wir hatten gesundes Traubenmaterial und blieben von jeglichen Krankheiten verschont. Es werden uns Weine mit Sortentypizität, schönem Körper, guter Finesse und guter Frische erwarten. Seid gespannt!

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



3 Sterne

> **ERNTE** Ende September – Anfang Oktober durch mehrfach händische Selektion der reifsten Trauben

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

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

> **ALKOHOL** 13,8 % Alk

> **SÄURE** 6,4 g/l

> **RESTZUCKER** 1,1 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**
2021 – 2030

