

Datenblatt →

# Grüner Veltliner Alte Reben 2021



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 2021** Ein Jahrgang ganz nach unserem Geschmack! Das Wetter hat sich nämlich fast wie bestellt verhalten: Frühling mit viel Niederschlag, keine zu langen Hitzeperioden im Sommer und die händische Ernte konnte unter perfekten Bedingungen stattfinden. Perfekte Reife und wunderbares Säurerückrat! Es werden uns Weine mit schönem, vollem Körper, guter Finesse und unglaublicher 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.

> **ERNTE** Anfang bis Mitte 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** 14,1 % Alk

> **SÄURE** 5,8 g/l

> **RESTZUCKER** 1,4 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**  
2022 – 2031



4 Sterne