

Datenblatt →

Grüner Veltliner 2022



Verfügbar in
0,75lt.

LAGE UND BODEN reicht von teilweise schottrigen Oberboden bis zu Löss dominierten Lagen

SORTE Grüner Veltliner

JAHRGANG 2022 Ein vielversprechender, spannender Weinjahrgang. Der Witterungsverlauf war aus verschiedenen Gründen herausfordernd. Im Frühjahr wechselten sich kühle und warme Phasen ab, wobei es insgesamt sehr trocken war. Im Weingarten wurde viel Fingerspitzengefühl abverlangt. Die Erwartungshaltung der Weine ist jedoch sehr hoch – wir hatten perfektes, reifes Traubenmaterial – und blieben von jeglichen Krankheiten verschont. Gerade bei den Rotweinen freuen wir uns auf einen herausragenden Jahrgang: reife, kleine Beeren mit unglaublicher Konzentration. Bei den Weißweinen erwartet uns Eleganz und wunderbare Balance

BESCHREIBUNG So jung und schon so ausgewogen! Ein perfekter Vertreter seines Jahrganges – mit wunderbarer Balance, ernsthaftem Charakter und feiner Würze. Vollmundig und elegant im Abgang

> **ERNTE** Ende September bis Mitte Oktober durch mehrfache händische Selektion

> **GÄRUNG** gekühlte Gärung im Stahltank bei 18-20°C

> **AUSBAU** im Stahltank auf der Feinhefe

> **ALKOHOL** 12,5 % Alk

> **SÄURE** 5,7 g/l

> **RESTZUCKER** 1,2 g/l

> **SPEISEEMPFEHLUNG** Dank seiner Balance ein sehr guter Begleiter zu vielen Gerichten: zu geräuchertem Fisch, Schinken, kalten Vorspeisen, zu gebackenem Fleisch wie Wiener Schnitzel und zu Hartkäsen. Natürlich auch als Aperitif geeignet.

> **SERVIERTEMPERATUR** 8-10°C

