

Datenblatt →

Grüner Veltliner Alte Reben 2022



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 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 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** 13,5 % Alk

> **SÄURE** 6,1 g/l

> **RESTZUCKER** 0,9 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**
2023 – 2033

