

Datenblatt →

Grüner Veltliner Alte Reben 2023



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 2023 Ein vielversprechender, spannender, hervorragender Weinjahrgang in Carnuntum. Der Austrieb der Reben erfolgte aufgrund der kühlen Witterung Ende April relativ spät. Während des Sommers wurden wir mit ausreichend Niederschlag und Sonnenstunden versorgt. Die Wasserreserven waren für den Reifebeginn besonders wichtig. Die Erwartungshaltung der Weine ist sehr hoch – eine großartige Ernte ohne Unterbrechung, mit stets warmen und sehr trockenen Temperaturen. Wir hatten perfektes, reifes Traubenmaterial – und blieben von jeglichen Krankheiten verschont. Die Erntemenge war etwas geringer, aber wir freuen uns auf die höchsten Qualitäten mit unglaublicher Konzentration und Finesse.

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 großen Holzfässern

> **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**
2024 – 2035

