

sei ein Klassiker



Grüner Veltliner classic 2014

Herkunft	Ried Rothenberg, Haidacker und Hagelsberg
Boden	roter Schotter & leicht schottrige Lössböden
Klima	Unser Mesoklima profitiert vom Einfluss des Neusiedlersees (die warme pannonische Ebene) und der nahen Donau. Die kühlen Winde von der nördlich gelegenen Donau und auch die niedrigen Temperaturen in der Nacht lassen Weißweine mit sehr ausgeprägtem, duftigem Aroma und knackiger Säure reifen.

Ernte	23.-24. September 2014, selektive Handlese, Großkisten
Selektion	Ganztrauben & Einzelbeerenselektionierung
Maischestandzeit	wegen der hohen Temperaturen wurde sofort abgepresst
Gärung	temperaturkontrolliert, Edeltank, 17-18 °C, 12 Tage lang
Ruhezeit	2 Wochen nach der Gärung auf der Hefe, 1. Abstich, weitere 5 Wochen Lagerung auf der Feinhefe

Alkohol	12,5 % Vol
Säure	6,7 g/l
Restzucker	1,1 g/l
Trinkreife	2014 - 2018
Aroma	typisch für unseren Grünen Veltliner ist sein ausgeprägtes, fruchtiges Sortenbukett nach grünen Äpfeln, exotische Nuancen in der Nase und am Gaumen, zarte Zitrusnote, am Gaumen saftige Frucht, knackige Säure und pfeffrige Würzigkeit, saftig, frisch & belebend

Speiseempfehlung	Österreichische Küche wie Wiener Schnitzel, Brat- und Backhendl, Stelzen, kaltes Buffet, Fische und Meeresfrüchte
Glaskultur	Chiantiglas oder schlankes „Jungwein-Glas“
Trinktemperatur	8°C