

NETZL

sei mal anders

NETZL



grüner veltliner bärraiser

oustria caruntum



Grüner Veltliner Bärnreiser 2013

| | |
|-------------------------|--|
| Herkunft | Ried Bärnreiser, eine unserer ältesten Rebanlagen |
| Boden | leicht schottriger Lössboden |
| Klima | Bärnreiser – eine durchaus warme Lage mit tiefgründigen, nährreichen Böden, welche die Wärme des Tages speichern und während der Nacht langsam wieder abgeben. Somit gelangen die Trauben hier zu ihrer maximalen Reife, was zu vollmundigen Weinen mit intensiver Aromatik führt. |
| Ernte | ausgelesene, hochreife Trauben, 15. Oktober 2013, selektive Handlese, Großkisten |
| Selektion | Kontrolle im Weingarten, Granztrauben- und Einzelbeerenselektion im Keller |
| Maischestandzeit | 5 Stunden |
| Gärung | im kleinen gebrauchten Eichenholzfässern bei ca. 20-22 °C zu Beginn, Endgärung bei 14 °C für ca. 4 Wochen |
| Ruhezeit | in kleinen Eichenholzfässern 6 Monate auf der Hefe gelagert, wöchentliche Battonage, um die Hefe in Schwebelage zu halten um die Komplexität zu unterstützen, nach der Füllung noch weiter 4 Wochen auf der Flasche gelagert |
| Alkohol | 13,5 % Vol |
| Säure | 4,6 g/l |
| Restzucker | 1,4 g/l |
| Reifepotential | 2014 - 2019 |
| Aroma | intensives, leuchtendes Strohgelb, samtige, reife gelbe Frucht, dezente Anklänge von Röstaromatik, exotische Fruchtnuancen, vielschichtig & tiefgründig, am Gaumen stoffig und elegant, Schmelz, ausgewogen & harmonisch |
| Speiseempfehlung | zu kräftigen Fleischspeisen, asiatische Küche (Wok), Gemüsegerichte mit Kräutersauce, Käse |
| Glaskultur | Chiantiglas |
| Trinktemperatur | 10 °C |