

Jahrgang 2022

Rebsorte Grüner Veltliner

Anbauhöhe 550 - 600 m

Ausrichtung süd-ost

Hangneigung 45%

Hektarertrag 45 hl

Anbauweise guyot

Erntezeitraum Anfang Oktober

Boden tiefgründige, fruchtbare, sandige Lehmböden

Vinifizierung Die Trauben werden ausschließlich von Hand gelesen. Nach einer kurzen Maischestandzeit erfolgt die schonende Pressung. Es folgt die temperaturkontrollierte alkoholische Gärung und die Reifung für 10 Monate auf der Feinhefe teils im Edelstahltank, teils im großen Holzfass.

CHARAKTERISTIK

Farbe grünlich bis hellgelb

Geruch dezent, fruchtig, harmonisch, erinnert an Blumen und Kräuter

Geschmack angenehm würzig, frisch, leicht aromatisch, feines langes Finale

Lagerfähigkeit 6-8 Jahre

Speisenempfehlung zu weichem Käse, Fischgerichten und weißem Fleisch

Serviertemperatur 10°C - 12°C

ANALYTISCHE WERTE

Alkoholgehalt 14,00 % vol.

Restzucker 2,1 g/l

Gesamtsäure 6,8 g/l

