

Grüner Veltliner Brut



Herkunft: Bad Pirawarth – Weinviertel / Austria

Riede: Hamert – grenzt an den Hochleithenwald

Boden: lehmiger Löss mit guter Humusauflage

Alkohol: 12,5 vol. % brut

Ausbau: Flaschengärung

Degorgierung: November 2023 / 0,75 l

Trinktemperatur: 6 ° C

Trinkreife: bis 2027

Weinbeschreibung: Grüner Veltliner Frucht in der Nase. Am Gaumen ein wunderschönes Zusammenspiel von grünem Apfel und zarten Pfeffernoten. Langanhaltend mit Cremigkeit und Tiefe – umspielt von einer feinen Perlage. Guter Speisenbegleiter!

Lage: Hamert – grenzt an den Hochleithenwald. Dieser speichert während der Traubenreife sehr lange die Kühle, was sich fördernd auf die Fruchtausprägung auswirkt.

Weingarten: mittlerer Anschnitt, qualitätsfördernde Laufarbeiten nach der Blüte, Entblättern der Traubenzone, ganzjährige Begrünung in jeder 2. Fahrgasse.

Vinifikation: Ernte der ersten Grüner Veltliner Trauben, temperaturkontrollierte Vergärung, Ausbau im Edelstahltank, Klärung des Weines Ende Dezember, 2. Vergärung – Flaschengärung Ende Jänner 2021, Lagerung auf der Feinhefe und Degorgierung im November 2023.

Speiseempfehlung: In Kombination mit Speisen wirkt die Kohlensäure als Aromenverstärker. Bewährte kulinarische Partner zu trockenen Schaumweinen sind geräucherte Speisen, von Lachs über Süßwasserfische wie Forelle und Saibling und auch Fingerfood. Helles Fleisch und Geflügel sind auch zum Sekt zu empfehlen.

Zum Wohl!