

Grüner Veltliner Großes Holzfass BIO



Jahrgang: 2023

Herkunft: Bad Pirawarth – Weinviertel / Austria

Riede: Mitterberg

Boden: extrem hoher Sandanteil

Alkohol: 14 vol. % trocken

Ausbau: im großen Holzfass (Wienerwald Eiche, Akazie)

Abfüllung: Juli 2024 / 0,75 l

Magnumflaschen auf Bestellung

Trinktemperatur: 11 ° C

Trinkreife: bis 2033

Weinbeschreibung: Gereift im großen Holzfass - Wienerwaldeiche und Akazie. Komplexer Wein mit großem Potential; transparente Eleganz und saftige Tiefe. vielschichtiger und gaumenfüllender Reservewein! Braucht Luft, um sich von seiner besten Seite zu zeigen. Lagerpotential!

Lage: Mitterberg – eine der besten Lagen der Region. Nach Süden abfallend, sehr klein strukturierte Riede, durchsetzt mit Böschungen und Bäumen. Mikroklima, extrem hoher Sandanteil im Boden

Boden: Unterboden lehmiger Löss, Oberboden sehr tiefreichend Sand, äußerst spärlicher Boden

Weingarten: kurzer wachstumsangepasster Rebschnitt, wassersparende Bodenbewirtschaftung, penible Grünarbeit ab Austriebbeginn, nach der Blüte ausgeizen der Traubenzone und Traubenhalbierung, zertifizierte biologische Bewirtschaftung

Vinifikation: Ernte von vollreifen Trauben, schonende und langsame Pressung, Lagerung auf der Feinhefe bis Juli 2024 – regelmäßige Batonage im 800 lt. Fass.

Speiseempfehlung: passt hervorragend zu Kalbsfleisch, Backhendl und Wiener Schnitzel; nicht zu üppige Nachspeisen ergänzen sich gut mit einem Veltliner. Ist auch ein guter Begleiter zur asiatischen Küche. Für besondere Anlässe!

Zum Wohl!