

grüner veltliner löss



REBSORTE: *Grüner Veltliner*

HERKUNFT: *Österreich – Niederösterreich – Wagram – Feuersbrunn*

HERKUNFTSBESCHREIBUNG:

„Wagram“ bezeichnet eine mächtige Geländestufe in Niederösterreich, die sich am linken Donauufer flussabwärts auf 30 km Länge erstreckt. Die tiefgründigen Lössböden sind reich an Nährstoffen. Warme Sonnentage stehen im Wechselspiel mit kühlen Nächten. Dieses Terroir verleiht den Wagramer Weinen eine ganz eigenständige Charakteristik.

BODENART: *Löss*

SEEHÖHE: *210 - 300 hm*

JAHRGANG: *2021*

ANALYTISCHE WERTE: *Alk. 12,0 % vol. – RZ: 3,7 g – SRE: 5,9 ‰*

VINIFIZIERUNG: *100% Handlese*

AUSBAU: *Stahltank*

TRINKTEMPERATUR: *8 – 10 °C*

REIFEPOTENTIAL: *2 – 3 Jahre*

KOSTNOTIZ:

In der Nase gelber Apfel. Gelbfruchtig am Gaumen. Zartblumig mit animierender Säure und dem klassischen Pfefferl. Dieser herrliche Grüne Veltliner vom Wagram präsentiert sich sortentypisch mit einer feinen Mineralik, ausdrucksstark und würzig.

SPEISENEMPFEHLUNG: *kalte Vorspeisen, Fisch, gebackene Fleischgerichte, Backhenderl, vegetarische Küche und als Sommerwein zur Jause.*