

GRÜNER VELTLINER *Ried Brunnthal*

Jahrgang	2018
Vinifizierung	Die Trauben für diesen Wein stammen aus unseren eigenen Weingärten in der besten Lagen von Fels am Wagram - Ried Brunnthal. Das gesunde Traubenmaterial wird nach der Ernte gepresst. Nach dem Absetzen der Trubstoffe wird der blanke Saft in den Gärbehälter gepumpt und mit dem Zusatz von Hefenährstoffen und Hefe zur Vergärung gebracht. Unser Wein wird im Stahltank vergoren. Nach der Gärung bleibt der Jungwein für ca. 3 Monate auf der Feinhefe, die in der ersten Wochen immer wieder aufgerührt wird, sodass die Hefe in Schwebelage bleibt. Dieser Vorgang sorgt für eine würzige pfeffrige Note.
Ausbau	Stahltank
Kategorie	Qualitätswein
Analytische Werte	Alc: 13,5 % / RZ: 2,5 g / SRE: 5,0 ‰
Herkunft	Österreich – Niederösterreich – Wagram – Fels am Wagram
Ried	Brunnthal
Herkunftsbeschreibung	Die in Terrassen angelegte Top-Lage Brunnthal besteht zu 100 % aus tiefgründigem Lehm-Lössboden. Das ist der hervorragende Boden für Grünen Veltliner, die Paraderesorte des Wagrams. Die Ried ist nach Süden ausgerichtet und verläuft parallel zur temperatenausgleichenden Donau, während vom Osten her warme pannonische Winde das Klima beeinflussen.
Rebsorte(n)	Grüner Veltliner
Bodenart	Tiefgründiger Lössboden
Seehöhe	310 hm
Trinktemperatur	8-10 °C
Reifepotential	5 Jahre
Kostnotiz	Die Toplage Brunnthal brilliert in diesem Wein und bringt durch den tiefgründigen Lössboden seine volle Stärke zum Ausdruck - der Stolz unserer Familie! Leuchtendes helles Gelb. In der Nase tiefes Lössaroma, intensiver gelber Apfel und typische Kräuterwürze. Leicht rauchig. Am Gaumen unglaublich saftig mit muskulöser Textur. Abgang mit Honigmelonen-Noten, langanhaltend und elegant durch feine nervige Säure. Harmoniert mit vielen Speisen. Dieser herrliche Grüne Veltliner vom Wagram präsentiert sich sortentypisch mit einer feinen Mineralik, ausdrucksstark und würzig.
Speiseempfehlung	Tafelspitz, Gebackenes und würzige Gerichte
Gebinde	0,75 l

