

GRÜNER VELTLINER *fruchtspiel*

Jahrgang	2019
Vinifizierung	Die Trauben für diesen Wein stammen aus unseren eigenen Weingärten in den besten Lagen von Fels am Wagram. 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 und wird bei der Gärung gelenkt – das bedeutet, dass der Wein in einer bestimmten Temperaturkurve gekühlt wird. Dieser Vorgang sorgt dafür, dass der Wein mit frischer und animierender Frucht sowie einem harmonisierenden, feinen Geschmacksbild überzeugt.
Ausbau	Stahltank
Kategorie	Qualitätswein
Analytische Werte	Alc: 12,0 % / RZ: 1,1 g / SRE: 5,5 ‰
Herkunft	Österreich – Niederösterreich – Wagram
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.
Rebsorte(n)	Grüner Veltliner
Bodenart	Tiefgründiger Lössboden
Seehöhe	210-330 hm
Trinktemperatur	8-10 °C
Reifepotential	2 Jahre
Kostnotiz	In der Nase grüner Apfel und zarte Marzipanaromen. Elegante Marillennoten am Gaumen. Schlank, zartblumig mit nimierender Säure und dem klassischen Pfefferl. Dieser herrliche Grüne Veltliner vom Wagram präsentiert sich sortentypisch mit einer feinen Mineralik, ausdrucksstark und würzig.
Speiseempfehlung	kalte Vorspeisen, Fisch, gebackene Fleischgerichte, Backhenderl, vegetarische Küche und als Sommerwein zur Jause
Gebinde	0,75 l

