

GRÜNER VELTLINER *Löss*MANN

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, einen Geschmacksbild überzeugt.
Ausbau	Stahltank
Kategorie	Qualitätswein
Analytische Werte	Alc: 12,5 % / RZ: 1,2 g / SRE: 5,2 ‰
Herkunft	Österreich – Niederösterreich – Wagram – Fels am Wagram
Herkunftsbeschreibung	Die Marktgemeinde Fels am Wagram befindet sich nördlich der Donau am markanten Höhenzug des Wagram. Fels liegt 40 km westlich von Wien und 15 km östlich von Krems an der Donau. Auf der Löss-Hochfläche zwischen Fels und der Katastralgemeinde Gösing befinden sich sieben Kellergassen wo regionaltypische Weinkeller zu finden sind. 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 hm
Trinktemperatur	8-10 °C
Reifepotential	3-4 Jahre
Kostnotiz	Helles Grüngelb. In der Nase ausgeprägter und feinwürziger Sortenduft. Am Gaumen tiefes Aroma nach gelben Äpfeln (Golden Delicious) und etwas Banane. Schönes Pfefferl, animierende Frische. Dieser herrliche Grüne Veltliner vom Wagram präsentiert sich sortentypisch mit feiner Mineralik, ausdrucksstark und würzig.
Speiseempfehlung	Perfekt zu österreichischen Klassikern wie Wiener Schnitzel, ein Allrounder: kalte Vorspeisen, Fisch, Backhenderl, Fleischgerichte mit Saucen, Kalbfleisch, asiatische und vegetarische Küche

