

NATURWERK

Grüner Veltliner

2018

Wagram Ortswein

Mittleres Goldgelb, Orangereflexe. Kandierte Orangenzesten, reife Quitten, etwas Kräuterwürze und Nougat. Kräftig, feine Dörrobstnuancen, mittlere Komplexität, dunkle Würze, Honig im Nachhall, nussiger Rückgeschmack, individueller Stil.
verkostet von: Peter Moser, Falstaff

Vinifizierung

Die Rebstöcke dieses Weines wachsen auf Terrassen in den höheren Lagen des Ortes Fels am Wagram. Geprägt vom tiefgründigen Lössboden bilden die Trauben ein reifes gelbfruchtiges Aroma aus. Nur die selektionierten und 100%ig gesunden Trauben werden hierfür geerntet und nach einigen Stunden Standzeit auf der Maische gepresst.

Der rohe Traubensaft wird nach dem Pressen in ein 500-Liter Allier-Eichenfass zur spontanen (natürlichen) Gärung gefüllt. Ab diesem Zeitpunkt wird auf die Natur vertraut und bis zur Füllung kein Eingriff mehr vorgenommen. Nach der Gärung bleibt der Wein für 10 Monate auf der Vollhefe, diese wird währenddessen mehrmals per Hand aufgerührt. Nach 12 Monaten wird dieser Grüne Veltliner ungeschwefelt und unfiltriert abgefüllt, durch den Verzicht auf eine Schwefelung und Filtration finden kaum Aromaverluste beim Abfüllen statt.

Nach einer 10-monatigen Flaschenreife entfaltet der Grüne Veltliner seine volle natürliche Frucht.

Herkunftsbeschreibung

Die dritte Geländestufe des Wagram liegt auf einer Seehöhe von 280 - 340hm.

Diese Geländestufe weist eine ca. 30m tiefe Lössschicht auf.

Die Erhöhung bis zum Gipfel der dritten Geländestufe ist nord- und ostseitig in Terrassen angelegt, worauf in Fels am Wagram die Rebstöcke für diesen Wein gedeihen.

Speiseempfehlung

Kalb, Rind, gebratene Entenbrust, Fasan, Asiatische Gerichte,
Der Wein spricht für sich und geht perfekt auf ein kräftiges Gericht ein.

Herkunft & Vinifizierung

Rebsorte(n):
Grüner Veltliner

Bodenbeschaffenheit:
Tiefgründiger Lössboden

Seehöhe:
265-380 hm

Ausrichtung:
Nord-Süd Terrassen

Ausbau:
500l-Allier Eichenfass

Jahrgang:
2018

Analytik & Empfehlungen

Serviertemperatur:
10-12 °C

Reifepotential:
10-15 Jahre

Alkohol:
14,2vol.%

Restzucker:
2,4g/l

Säure:
4,2‰

Erhältlich in folgenden Einheiten:
0,75l