



Grüner Veltliner

EISWEIN

2021

- Eiswein vom Grünen Veltliner -

Die Ried Mittersteig in der Katastralgemeinde Gösing ist eine nach Süd-Osten ausgerichtete Terrassenlage. Die Rebstöcke bekommen dadurch schon die ersten Sonnenstrahlen am Morgen ab. Nach Westen hin ist die Lage durch einen Wald geschützt, ein spezielles Mikroklima mit wenig Wind ist die Folge. Der tiefgründige Lössboden mit seinem hohem Kalkgehalt ist prädestiniert für Burgundersorten. Alles in allem sind das die idealen Voraussetzungen für charaktervolle, burgundische und samtige Weine.

Vinifizierung

Ausnahmslos bei mindestens -7°C werden die von der Natur gefrorenen Trauben geerntet. Diese einzigartige Ernte findet meist nachts oder in den frühen Morgenstunden statt. Anschließend werden die Trauben in gefrorenem Zustand gepresst. Die hohe Konzentration des Zuckers, welcher durch die lange Reifung am Rebstock erzielt wird, garantiert ein unverwechselbares Gaumenspiel zwischen Zucker, Säure & Frucht!

Kostnotiz

Im Glas helles Gelb. In der Nase frische Zitrusnoten. Am Gaumen Anklänge von exotischen Früchten mit cremigen Honignoten (süß & saftig). Im Abgang ist die angenehme Säure sehr gut eingebunden und verleiht dem Eiswein eine graziöse Länge im Abgang.

Die perfekte Begleitung für...

gereifte Käsesorten v.d. Kuh | Schafkäse | Ziegenkäse | Desserts(wein)



Herkunft & Vinifikation

Gebiet: Wagram

DAC: -

Bodenart: tiefgründiger Lössboden

Ausbau: Stahltank

Lesezeitpunkt:

Abgefüllt am: 13.03.2023

Daten & Fakten

Sorte: Grüner Veltliner

Alkohol: 12%

Restzucker: 127 g/l

Säure: 7,7%

Reifepotential: 10-15 Jahre

Perfekt genossen bei: 8°-10°C