



Grüner Veltliner *STROHWEIN*

2019

- Strohwein vom Grünen Veltliner -

Geerntet wird der Strohwein in der Riede Brunnthäl in Fels am Wagram. Wie schon beim „Grünen Veltliner Brunnthäl“ erwähnt ist sie eine TOP Lage für den Anbau von grünem Veltliner. Für den Strohwein werden die Trauben per Hand in kleine Kisten gelesen, um die Trauben vor dem Aufdrücken zu schützen! So wird das Traubenmaterial perfekt selektioniert! Der Lesezeitpunkt ist relativ spät, da die Trauben bereits eine sehr hohe Zuckergradation erzielt haben müssen!

Vinifizierung

Die Trauben werden anschließend nicht gepresst, sondern vorerst auf Strohmatten einzeln aufgelegt und getrocknet! Nachdem die Beeren eine gewisse Zuckergradation erreicht haben, werden sie ganz vorsichtig gepresst! Danach wird der sehr dickflüssige Traubensaft vergoren und darf einige Monate auf der Feinhefe rasten. Hier entsteht ein einzigartiger cremiger, süßer und extraktreicher Dessertwein! Abgefüllt wird der besondere Wein in kleine 375ml Flaschen, da es sich hier um eine wahre Weißwein-Rarität handelt!

Kostnotiz

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

Die perfekte Begleitung für...

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



Herkunft & Vinifikation

Gebiet: Wagram

DAC: -

Bodenart: tiefgründiger Lössboden

Ausbau: Stahltank

Lesezeitpunkt:

Abgefüllt am: 25.05.2020

Daten & Fakten

Sorte: Grüner Veltliner

Alkohol: 10,5%

Restzucker: 170 g/l

Säure: 6,2%

Reifepotential: 10-15 Jahre

Perfekt genossen bei: 8°-10°C