

GRÜNER VELTLINER Bergweingarten M 2017

STIL Der Grüne Veltliner Bergweingarten M besticht durch seine würzig-pfeffrige Aromatik und seinen mineralischen Anklängen. Dezent Kräuterwürze mit einem Hauch Exotik und intensiven Kernobstnoten bilden ein ausdrucksstarkes Aromenspiel. Ein eleganter Körper mit gut integrierter Säure und einem fruchtbetonten Abgang ergeben einen harmonisch-würzigen Grünen Veltliner.

HERKUNFT Die Riede Bergweingarten ist eine Südosthanglage am Leithaberg mit ca. 30-jährigen Rebstöcken. Ein karger Schieferboden, bestehend aus verwittertem Glimmerschiefer mit einer dünnen Auflage aus sandigem Lehm bildet die Grundlage für unseren ausdrucksstarken Grünen Veltliner Bergweingarten M.

ENTSTEHUNG Selektive Handlese und kurze Maischstandzeit. Der warme Witterungsverlauf 2017 ermöglichte eine balancierte Ausreifung der Trauben mit guter Säurestruktur. Mit einer langsamen Vergärung im Edelstahl und großen Holzfass sowie Feinhefelagerung unterstützten wir den ausdrucksstarken Charakter des Grünen Veltliner.

DATEN 13,0 % vol Alc.; 5,2 g/l Sre.; 2,0 g/l RZ
Stahltank

