

GRÜNER VELTLINER Klassik 2018

STIL In der Nase zeigen sich fein-würzige Noten unterstützt von intensiven Fruchtaromen. Grüner und gelber Apfel, würzige Komponenten mit zartem Pfefferl und einem Hauch Exotik prägen den Geruchseindruck. Am Gaumen zeigt der Grüne Veltliner Klassik eine harmonische Struktur mit ausgeprägter Kernobstfrucht. Erfrischende Zitrusanklänge und feinwürziger weißer Pfeffer werden von einer animierenden Säure begleitet. Der elegante Körper spielt mit dem leichtfüßigen, fruchtdominierten Abgang.

HERKUNFT Eine Auswahl spezieller Lagen rund um die Weinbaugemeinde Donnerskirchen werden für den klassischen Grünen Veltliner herangezogen. Schiefer und sandiger Lehm spielen bei der Herkunft die Hauptrolle.

ENTSTEHUNG Die frühe Blüte und der warme Witterungsverlauf 2018 ermöglichte eine sehr frühe Ausreifung der Trauben. Mit einer fruchtfördernden Vergärung im Edelstahl unterstützten wir den intensiven Charakter des Grünen Veltliner.

DATEN 11,5 % vol Alc.; 5,2 g/l Sre.; 2,5 g/l RZ
Stahltank

