

GRÜNER VELTLINER Auslese Ried Bergweingarten 2017

STIL Kräuter gepaart mit Fruchtextotik überzeugen beim ersten Eindruck in der Nase. Hochreife würzige Aromen spielen mit leichtfüßiger Aromen nach gelben Äpfeln und Quitte. Dezente Kräuterwürze mit einem Hauch Orangenzesten 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

ENTSTEHUNG Eine besondere Auslese hochreifer Trauben der Riede Bergweingarten durch selektive Handlese. Der warme Herbst 2017 ermöglichte eine hohe Ausreifung der Trauben mit sehr reifer Gerbstoffstruktur. Eine kurze Maischstandzeit und spontane Vergärung in kleinen, gebrauchten Holzfässern unterstützten den kraftvollen Charakter der Grünen Veltliner Auslese.

DATEN 13,5 % vol Alc.; 4,6 g/l Sre.; 51,3 g/l RZ, Holzfass

