



Grüner Veltliner *Ried Hasel*



Weinbeschreibung

Zupackend, frisch, unfassbar trinkfreudig. Damit erfreut unser unverwechselbarer HASEL seit mehr als 30 Jahren Veltlinerfans in aller Welt.

Wein	Strasser HASEL
Sorte	Grüner Veltliner
Jahrgang	2020
Qualitätsstufe	KAMPTAL DAC

Vinifikation

Mehrstündige Mazeration auf der Maische, Kontrollierte Vergärung mit Naturhefen bei 20°C, Feinhefelagerung bis Februar.

Lagerung	Stahltank
Mostgradation	19°KMW
Abfüllung	März 2021
Alkohol in %vol	12,5
Säure in g/l	5,8
Restzucker in g/l	2,5

Kostnotizen

Zart cremige Nase nach Apfelkuchen, Kipferln und Räucherspeck, etwas Orangenblüten, dezent, ruhig, Weizenkleie, etwas Wiesenkräuter, die Sortenwürze nimmt mit der Luft zu; am Gaumen saftig mit sämiger Gelbfrucht, im Hintergrund mit Zitrusbegleitung, trockenes und präzises Finish.

Trinktemperatur	8°C
Essen	Zur klassischen Wiener Küche wie Schweinsbraten und Backhendl

Auszeichnungen

Mehrfach unter den Top 30 beim Falstaff Grüner Veltliner Grand Prix

Über den Weingarten

Der Boden entstand im trockenen, kalten Klima der Eiszeit. Durch Gletschereinwirkung wurden Gesteine wie Quarz, Kalk, Glimmer und Lehmteilchen pulverisiert. Diese Böden leiden kaum unter Trockenheit, da der **Löss** ein enormes Feuchtigkeitsreservoir bietet. In dieser Lage gedeihen sortentypische Veltliner und Burgunder, - Weine mit einer harmonischen Verbindung von Kraft, Fülle, ausgeprägter Würze und Eleganz.

Herkunftsland	Österreich
Weinbauregion	Niederösterreich
Weinbaugebiet	Kamptal
Boden	Löss & Urgestein
Planzjahr	1975-2008
Bepflanzung	4500 Rebstöcke/Hektar
Lesezeitpunkt	Ende September handgelesen

