



Grüner Veltliner *LÖSSKINDEL*



Weinbeschreibung

So typisch wie das Lösskindel für den Lössboden, ist auch dieser Grüne Veltliner selbst. Die besondere Bodenstruktur verleiht diesem Wein seine Einzigartigkeit.

Wein	GV Lösskindel
Sorte	Grüner Veltliner
Jahrgang	2020
Qualitätsstufe	Qualitätswein

Vinifikation

Handgelesen, kontrollierte Vergärung bei 19°C, Lagerung auf der Feinhefe für 2 Monate.

Lagerung	Stahltank
Mostgradation	18°KMW
Abfüllung	Jänner 2021
Alkohol in %vol	12,5
Säure in g/l	5,3
Restzucker in g/l	1,5

Kostnotizen

Mittleres Gelbgrün, in der Nase feinwürzig unterlegte Nuancen von Marillen mit einer Prise Pfeffer. Am Gaumen feinseidiger Schmelz mit knackig mineralischem Biss, saftige Textur, lebendige Struktur, feine Würze. Bietet Frische und viel Trinkvergnügen!

Trinktemperatur	10-12°C
Essen	Klassische Wiener Küche

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 mächtige und dichte Weine wie Grüner Veltliner, Roter Veltliner und Burgunder. Weine mit einer harmonischen Verbindung von Kraft, Fülle, ausgeprägter Würze und Eleganz.

Herkunftsland	Österreich
Weinbauregion	Niederösterreich
Weinbaugebiet	Niederösterreich
Boden	Löss
Planzjahr	1970-1985
Bepflanzung	4000 Rebstöcke/Hektar
Lesezeitpunkt	Ende September

