



Grüner Veltliner *Alte Reben*



Weinbeschreibung

Konzentriert – charaktervoll – authentisch. Dieser Wein ist ein Paradebeispiel wozu Grüner Veltliner imstande sein kann. Ein großer und harmonischer Wein mit enormem Lagerpotential.

Wein	GV ALTE REBEN
Sorte	Grüner Veltliner
Jahrgang	2020
Qualitätsstufe	Kamptal DAC

Vinifikation

Handgelesen, kontrollierte Vergärung bei 19°C mit Naturhefen, Lagerung auf der Feinhefe für 4 Monate.

Lagerung	Stahltank
Mostgradation	19°KMW
Abfüllung	Mai 2021
Alkohol in %vol	12,5
Säure in g/l	5,5
Restzucker in g/l	1,0

Kostnotizen

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

Trinktemperatur	10-12°C
Essen	Rehshlögel, Rinderbraten, zur klassischen Jause

Auszeichnungen

Wine Spectator Top 100: 2012 & 2014

Über den Weingarten

Eine Auswahl an Parzellen mit unseren ältesten Rebstöcken welche zwischen 30 und 60 Jahre alt sind. Die Böden entstanden 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 diesen Parzellen gedeihen konzentrierte, charaktervolle und authentische Grüner Veltliner. Weine mit einer harmonischen Verbindung von Kraft, Fülle, ausgeprägter Würze und Eleganz.

Herkunftsland	Österreich
Weinbauregion	Niederösterreich
Weinbaugebiet	Kamptal
Boden	Löss
Plantzjahr	1965-1985
Bepflanzung	4000 Rebstöcke/Hektar
Lesezeitpunkt	1. Oktoberwoche

