



Grüner Veltliner *Strass*



Weinbeschreibung

Trinkfreude und ein herausragendes Genuss-Preis-Verhältnis. Das zeichnet unseren **Ortsveltliner**, Bestseller und Dauerbrenner aus. Kurz: ein perfekter Begleiter für jedes Essen und jeden Tag.

Wein	STRASS
Sorte	Grüner Veltliner
Jahrgang	2018
Qualitätsstufe	Kamptal DAC

Vinifikation

Handgelesen, kontrollierte Vergärung bei 19°C mit natürlichen Hefen, Feinhefelagerung bis zur Füllung

Lagerung	Stahltank
Mostgradation	18°KMW
Abfüllung	Jänner 2019
Alkohol in %vol	12,5
Säure in g/l	5,1
Restzucker in g/l	1,0

Kostnotizen

Glasklar und präzise in Farbe und Geruch. Frisches Steinobst dominiert die Nase, eine feine Tabaknote und dunkle Würze ergänzen und unterstützen. Die Textur ist lebendig, saftig und elegant, die Säure frisch und einladend, der Körper zwar schlank aber auch muskulös!

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

Über den Weingarten

Dieser Wein spiegelt die einzigartige Bodenzusammensetzung unserer Weinbaugemeinde, STRASS, perfekt wider. Die Trauben für diesen Wein gedeihen auf teilweise sehr steilen Terrassen sowie auf den Hangfüßen unserer Weinberge. Die Böden sind geprägt durch Ihren hohen Anteil an Urgestein welches in einer Mischung aus Löss und Braunerde verpackt ist. Auch der Kalkanteil in den Böden ist überdurchschnittlich hoch welcher dem Wein seine unverwechselbare Mineralität und puristische Art verleiht.

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

