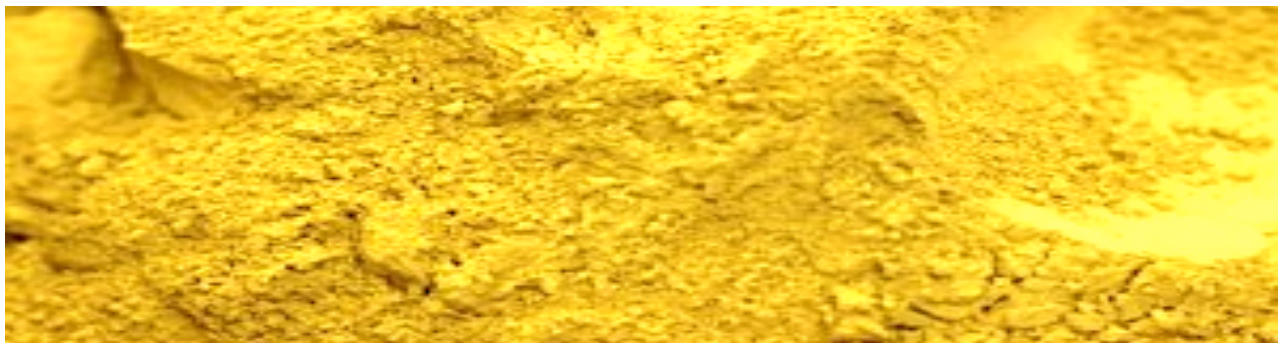




GROISS

BREITENWAIDA - WEINVIERTEL

Die nördlichsten Weingärten befinden sich an den Ausläufern der Böhmisches Masse. Die Basis dieser ist Granit und Gneis. Winde haben über Jahrtausende mächtige eisen- und kalkhaltige Lössablagerungen aufgebaut. An der Oberfläche dieser Böden findet man Lehm und kristallinen Quarz. Das Gold des Weinviertels, Löss, spiegelt sich mit seiner Strahlkraft ausdrucksstark in jeder Flasche Wein wider.



Weinviertel DAC Grüner Veltliner 2014

Sorte: 100 % Grüner Veltliner

Boden: eisen- und kalkhaltiger Löss

Lese: selektive Handlese in mehreren Durchgängen

Verarbeitung: 5h Maischestandzeit. Sorgsames Pressen ohne Kämme.

Vergoren mit neutralen Hefen im Stahlfass

Ausbau: 3 Monate auf der Vollhefe

Analytik: 12,5 % vol., Restzucker 2,1 g/L, Säure 6,8 g/L

Optimale Genussreife: von 2015 bis 2020

Verkostnotiz: Saftige reife Birne, grüner Apfel, frische Zitrusnoten, rote Grapefruit und zarte Blütenaromen. Mineralisch-würzig unterlegt. Frische Säurestruktur und salziger Nachhall. Vielschichtiger Speisenbegleiter.

Speisenbegleitung: Grüner Veltliner Weinviertel DAC ist dank des würzigen Pfefferls und seiner frischen Fruchtnoten einer der genialsten Speisenbegleiter. Er fühlt sich klarerweise bei der Vielfalt der heimischen Rezepte in seinem Element. So passt er ganz ausgezeichnet zu gebackenem oder gebratenem Fleisch- und Fischgerichten. Aber auch Gerichte der fernöstlichen Küche unterstreicht er ideal.

Allergene Inhaltsstoffe: enthält Sulfite