

HÖHLGRABEN Grüner Veltliner

<i>Herkunft:</i>	Gemeinde Furth bei Göttweig
<i>Appellation:</i>	Kremstal ^{dac}
<i>Riede:</i>	Palter Höhlgraben
<i>Rebsorte:</i>	Grüner Veltliner (100%)
<i>Jahrgang:</i>	2015
<i>Analyse:</i>	12,5% Alkohol 1,5 g/l Restzucker 6,0 g/l Gesamtsäure
<i>Verschluss:</i>	Drehverschluss
<i>Ort:</i>	Die Riede „Höhlgraben“ ist unsere traditionsreichste und wohl auch wichtigste Veltlinerlage und erstreckt sich vom Weingut in Richtung Göttweiger Stiftsberg.
<i>Böden:</i>	Konglomerat, kalkreicher Löss
<i>Alter der Reben:</i>	10-50 Jahre
<i>Ausbau:</i>	Handlese, schonende Pressung, temperaturkontrollierte Spontangärung im Stahltank, 3-5 Monate auf der Feinhefe im großen Holzfass.
<i>Charakter:</i>	„Helles Gold mit Grünreflexen, prachtvolle, dichte Fruchtnase mit schönem Pfefferl, am Gaumen Zitrusnoten und Bratapfel, typische Veltlinerwürze, saftiger Schmelz, finessenreiche Säurestruktur, animierender, fruchtiger Nachklang.“ (Vinorama)
<i>Ideale Trinkreife:</i>	2016-2025
<i>Ideale Trinktemperatur:</i>	8-10° C
<i>Speisenempfehlung:</i>	ein Wein für jede Gelegenheit!

