

Grüner Veltliner Federspiel Kreuzberg

Ried/Terroir: Kreuzberg / Urgestein – Gneis-/Verwitterungsboden

Alter der Rebstöcke: 5 - 35 Jahre

Lesedatum: 27. , 28. und 29. September 2012

Vinifizierung:

Die Trauben werden vor der Pressung gequetscht und gekühlt im Edelstahltank vergoren, nach 4-wöchiger Hefelagerung kommt der Wein im Sommer 2013 in den Verkauf.

Qualitätskategorie:

Als Federspiel® werden Weine mit einem Mostgewicht ab 17° KMW und einem Alkoholgehalt zwischen 11,5% und 12,5% Vol. bezeichnet. Der Name "Federspiel" stammt von der Falkenjagd (zum Zurückholen des Beizvogels), eine in früheren Zeiten in der Wachau beliebte Form herrschaftlicher Jagd.

Analysedaten:

Alkohol: 12,5 % vol

Säure: 5,5 g/l

Restzucker: 1,1 g/l

Trockenextrakt: 18,3 g/l

Verkostungsnotizen:

Kühle Aromen in der Nase, klar und präzise ; satter Trinkfluss, milde Säure, Birne, gelber Apfel, sanft und ausgewogen, mittellang

