

Grüner Veltliner Federspiel Zanzl

Ried/Terroir: Zanzl/ Lösslehm auf Paragneis

Alter der Rebstöcke: > 35 Jahre

Lesedatum: 5. und 7. Oktober 2013

Vinifizierung:

Die Trauben werden vor der Pressung gequetscht und gekühlt im Edelstahltank vergoren, nach 4-wöchiger Hefelagerung kommt der Wein im Frühjahr 2014 in den Verkauf.

Qualitätskategorie:

Ein nuancenreicher und starker Charakter zeichnet diesen klassisch trockenen Wein aus. 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: 6,1 g/l

Restzucker: 1,3 g/l

Trockenextrakt: 20,3 g/l

Verkostungsnotizen:

Steinobstnuancen, saftig und kompakt, mineralischer Kern, tolles Säurespiel, sehr gutes Entwicklungspotenzial

Speiseempfehlung:

Fisch, würziger Käse, Geflügel, gegrilltes Fleisch
grüner Salat, vegetarische Küche

