

Grüner Veltliner Reserve Privat

Riede/Terroir: Riedencuvée unserer besten
Veltlinertrauben

Alter der Rebstöcke: 30 Jahre

Lesedatum: 11. November 2014

Vinifizierung:

Die Trauben werden vor der Pressung gequetscht und gekühlt im Edelstahltank vergoren. Nach einer langen Gärphase wird der Jungwein so lange wie möglich auf der Feinhefe belassen, um ihnen Ausdruck zu verleihen. Nach der Filtration kommt er schließlich ab 1. Mai des Folgejahres in den Verkauf.

Analysedaten:

Alkohol: 13,7 % vol

Säure: 5,3 g/l

Restzucker: 1,1 g/l

Trockenextrakt: 22,6 g/l

Verkostungsnotizen:

Kalkig und straff, Orangenzesten, ebenso straff am Gaumen, wunderbar balanciert, geht regelrecht auf, gutes Säuregerüst, langer Nachhall

Speiseempfehlung:

Pasta, Rind, Schwein, Wildgerichte, Grillfleisch

