

Grüner Veltliner Reserve Ried Steiger

Riede/Terroir: Steiger/ Humusreicher Lehm- und Schotterboden

Alter der Rebstöcke: 25 Jahre

Lesedatum: 26. und 27. 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: 13,2 % vol

Säure: 5,6 g/l

Restzucker: 3,7 g/l

Trockenextrakt: 25,2 g/l

Verkostungsnotizen:

fruchtig und animierend, Kernobst, gelber Apfel, sehr füllig, angenehme Säurestruktur, angenehme Extraktsüße, Orangenzesten, trinkanimierend

Speiseempfehlung:

Pasta, Rind, Schwein, Wildgerichte, Grillfleisch

