



Grüner Veltliner vom Schloss 2017

Art. Nr.: 2357117

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Jahrgang: 2017

Rebsorte: Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 13,5 %

Reife: bis 2026

Bodentyp: Tiefgründer Sand-Rohgesteinsboden marinen Ursprungs mit hohem Kalkanteil.

Vinifizierung/Ausbau: Mitte Oktober selektiv gelesen, nach 8-stündiger Maischestandzeit sanft abgepresst, Vergärung in großen, traditionellen Holzfässern mit weinbergseigenen Hefen (Spontanvergärung), anschließend mehrmonatige Lagerung auf der Feinhefe im Holzfass.

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: vielschichtig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Mild

Säure: 6,2 g

Süße: Trocken

Restzucker: 2 g

Bewertung:

A la Carte: 91

Speiseempfehlung:

Geflügel: Gebacken

Schwein: Gekocht/Gedämpft

Gemüse/ Pasta: Vegetarisch

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Bio: AT-BIO-301

Einzelflaschenpreis: € 12.90

Verkostnotiz

Leuchtendes Gelbgrün, in der Nase gelbe Früchte nach Mango und Ananas, sehr würziger Duft gepaart mit reifen Früchten, am Gaumen delikat und finessenreich, ein ausdrucksstarker Veltliner mit Lebendigkeit und Eleganz.