

# Grüner Veltliner Ried Sauberg 2024

Art. Nr.: 1519524

**Hersteller:** Weingut Ebner-Ebenauer, Poysdorf

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Weinviertel

**Jahrgang:** 2024

**Rebsorte:** Grüner Veltliner

**Alkoholgehalt:** 13 %

**Reife:** bis 2034

**Bodentyp:** Ried Sauberg ist ein wundervolles Hochplateau (hinter der Lage Bürsting) wo einst die Schweine hausten! In dieser Lage trifft Schotterboden auf den Lehm Boden der benachbarten Ried Bürsting, der Weingarten wurde Anfang der 60er Jahre gepflanzt. Schotter- /

**Vinifizierung/Ausbau:** Der warme Boden und die niedrigen Erträge fördern reifes Traubenmaterial, das Anfang November in hoher Spätlesereife geerntet wurde, das Traubengut wird im Weingarten selektioniert und in kleinen Kisten (20 kg Fassungsvermögen) per Hand geerntet, um die Eigenständigkeit der Lage zu unterstreichen wurde nur kurz entschleimt und der Most in großen und kleinen Holzfässern vergoren.

**Kategorie:** Weißwein

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Geschmack:** vielschichtig

**Tannin:** dicht

**Säuregeschmack:** Mild

**Säure:** 6,2 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 1 g

## **Bewertung:**

**A la Carte:** 95

**Falstaff:** 95-97

## **Speiseempfehlung:**

**Krustentiere / Muscheln:** Gekocht/Gedämpft

**Geflügel:** Geschmort/Gedünstet

**Gemüse/ Pasta:** Pasta/ Risotto

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Drehverschluss

**Bio:** AT-BIO-301



**Einzelflaschenpreis: € 28.40**

**Verkostnotiz**

Helles Strohgelb, in der Nase fruchtig und mineralisch mit Apfel- und Birnennoten und einem Hauch von Brioche, am Gaumen saftig und komplex mit feinem Würzanklang, unglaublich vielschichtig mit Steinobstnoten.