

Grüner Veltliner mit Achtung 2021



Weingarten

Herkunft:	Weinland Österreich
Qualitätsstufe:	Österreichischer Landwein
Lage:	Langenlois Hasel Seehöhe: 250 – 280 m
Sorte:	Grüner Veltliner
Boden:	Löss und maritime Sedimente
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	Guyot und Hochkultur (Lenz Moser)
Alter der Rebstöcke:	30 bis 50 Jahre
Pflanzendichte:	3.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	35 bis 45 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch nach respekt-BIODYN

Weinjahr

In den ersten Monaten war es sehr trocken & kühl. Dadurch verlangsamte sich der Austrieb und verschonte uns mit den Folgen des Spätfrostes. Im Juni genossen wir einige Hitzetage, der Sommer hindurch war sehr unbeständig und teilweise mit Unwettern behaftet. Der Herbst zeigte sich von seiner schönsten Seite. Perfekte Lesebedingungen und gesunde Trauben bescherten uns eine bilderbuch-ähnliche Weinlese, die wir am 23.10. abschließen konnten.

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten am 1.10., 11.10., 15.10., 20.10.2021
Maische:	1/2 gemischt (mit Stielen) und Mazeration bei 8°C für 5 Tage 1/2 gerebelt (ohne Stiele) ohne maischen (ganze Beeren) für 8 Tage
Gärung:	spontan angegoren auf der Maische (nach 8 Tagen abgepresst) nach dem Pressen Gärung in 300er und 1.250er Liter-Holzfässern
Ausbau:	7 Monate auf voller Hefe im Holzfass nach Abzug & Verschnitt bis zur Abfüllung auf der Feinhefe
SO2:	keine SO2-Zugabe
Abfüllung:	ohne Filtration, ohne Schönung und ohne SO2 Gabe, im April 2022



Verkostung

Seidenmattes Rotgold mit massiven Schlieren, changierendes Bukett, Karamellpudding, Bananenschnitten, Kokoskuppeln, Bleistift, Propolis, Aranzini und Apfelcidre; straffer Grip, mineralische Substanz, feines Tannin, Apfelmus, Apfelputzen, Kletzen, Früchtebrot, vitale Säurespannung, angenehm trocken, elegante Extraktsüße, ein Wein zum Beißen, universeller Speisenbegleiter. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

Schmeckt zu

vielseitig von der heimischen Brettljause bis zum exotischen Thairgericht

Trinkreife:	2022-2032
Vegan:	Ja

Alkohol: **12,5%** Restzucker: **0,7 g/l** Säure: **5,6 g/l** Gesamt SO2: **13 mg/l**