

## Grüner Veltliner Antlasbergen, Biowein

### Weinbeschreibung

Würzig-pfeffrige Note

traubiger Frucht am Gaumen, harmonisch und dicht im Abgang

### Passend zu

Wiener Schnitzel, Back- u. Brathendl, leichtes Geflügel, Stelzen, Wurst und Käse

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Jahrgang:</b>        | 2018  |
| <b>Traubensorte:</b>    | Grüner Veltliner  |
| <b>Lesedatum:</b>       | 15. September 2018  |
| <b>Lesegradation:</b>   | 19,0 Grad KMW   |
| <b>Gärung:</b>          | 2 Wochen im Edelstahltank   |
| <b>Ausbau:</b>          | Edelstahltank   |
| <b>Trinktemperatur:</b> | 6-8 °C  |
| <b>Weindaten:</b>       | Natürlicher Alk. 13,5 Vol-%, Restsüße 2,2 g/l<br>trocken<br>Säure 5,6 g/l<br>gesetzliche Sulfithöchstgrenzen (für Biowein)<br>gesamt: 150 mg/l, frei: 50 mg/l |

**Vegan geeignet:** Ja, keine Weinbehandlungsmittel tierischen Ursprungs

### Geschichte:

Urösterreichische Rebsorte - geschichtlich stößt man immer wieder auf Veltliner-Typen, wie Roter, Früheroter, Rotweißer oder Brauner Veltliner, teilweise rückverfolgbar bis in die Römerzeit.

Botanisch ist der Grüne Veltliner mit den aufgezählten Arten nicht verwandt. Urkundlich kann der Grüne Veltliner in Österreich, und zwar in Niederösterreich nördlich der Donau bis ins 18.

Jahrhundert zurückverfolgt werden.

Die Mutterrebe des Grünen Veltiners (Vaterrebe Traminer) wurde, nach derzeitiger Sicht den Dinge, vor einigen Jahren in St. Georgen (Eisenstadt) entdeckt, vermehrt, und der erste Wein daraus wurde vor kurzem verkostet.