

## PUR – Grüner Veltliner 2016, Biowein

### Weinbeschreibung

traubige Frucht, geschmeidig, füllig  
Anklänge von Sherry-Noten in der Nase  
ungefiltert, daher auch nicht ganz klar,  
bildet in der Flasche ein Depot,  
das vor dem Trinken in Schwebelage gebracht werden kann

### Passend zu

Gebratenem u. Gebackenem, Gemüse, Nudelgerichten, Vorspeisen

<b>Jahrgang:</b>	2016
<b>Traubensorte:</b>	Grüner Veltliner
<b>Lesedatum:</b>	14. Oktober 2016
<b>Lesegradation:</b>	23,5 Grad KMW
<b>Gärung:</b>	Spontangärung, 4 Wochen im Barrique
<b>Ausbau:</b>	12 Monate auf der Hefe im Barrique
<b>Trinktemperatur:</b>	6-8 °C
<b>Weindaten:</b>	Natürlicher Alk. 15,5 Vol-% keine Sulfite (Schwefel) zugesetzt ungefiltert

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

### Geschichte:

Urösterreichische Rebsorte - geschichtlich stößt man immer wieder auf Veltliner-Typen, wie Roter, Frühroter, 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 Dingen, vor einigen Jahren in St. Georgen (Eisenstadt) entdeckt, vermehrt, und der erste Wein daraus wurde vor kurzem verkostet.