

Grüner Veltliner - Maasgrund, Biowein

Weinbeschreibung

Lößboden verleiht dem Grünen Veltliner
eine besonders würzige Note
feiner Mandelton am Gaumen

Passend zu

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

Jahrgang:	2017
Traubensorte:	Grüner Veltliner
Lesedatum:	11. Oktober 2017
Lesegradation:	19,5 Grad KMW
Gärung:	Spontangärung im großen Holzfass
Ausbau:	im großen Holzfass
Trinktemperatur:	6-8 °C
Weindaten:	Natürlicher Alk. 13,0 Vol-%, Restsüße 1,0 g/l - trocken Säure 5,1 g/l, freie schwefelige Säure (Sulfit) 44 mg/l, gesamte schwefelige Säure 76 mg/l gesetzliche Sulfit Höchstgrenzen (für Biowein) 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, 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 Veltliners (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.