

Grüner Veltliner Antlasbergen, Biowein

Weinbeschreibung

Im Bukett spritzig mit würzig-pfeffriger Note
traubiger Frucht am Gaumen, leicht im Abgang

Passend zu

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

Jahrgang:	2016
Traubensorte:	Grüner Veltliner
Lesedatum:	05. Oktober 2016
Lesegradation:	19 Grad KMW
Gärung:	2 Wochen im Edelstahltank
Ausbau:	Edelstahltank
Trinktemperatur:	6-8 °C
Weindaten:	Natürlicher Alk. 12,5 Vol-%, Restsüße 1,5 g/l - trocken Säure 6,2 g/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 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.