

PUR – Maasgrund Grüner Veltliner, Biowein

Weinbeschreibung

absolut neues Trinkvergnügen, traubige Frucht mit herber Tanninnote
ungefiltert, daher auch nicht klar,
bildet in der Flasche ein Depot

Passend zu

als Aperitif, gereiftem Käse, Steaks

Jahrgang:	2015
Traubensorte:	Grüner Veltliner
Lesedatum:	12. Oktober 2015
Lesegradation:	20 Grad KMW
Gärung:	Maischegärung, 3 Wochen, keine Hefen zugesetzt
Ausbau:	12 Monate im neuen Barrique
Trinktemperatur:	6-8 °C
Weindaten:	Natürlicher Alk. 13,5 Vol-%, Restsüße 1,0 g/l - trocken 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 Dinge, vor einigen Jahren in St. Georgen (Eisenstadt) entdeckt, vermehrt, und der erste Wein daraus wurde vor kurzem verkostet.