

PUR – Grüner Veltliner, Biowein

Weinbeschreibung

absolut neues Trinkvergnügen, traubige Frucht, geschmeidig, füllig
ungefiltert, daher auch nicht ganz klar,
kann in der Flasche ein kleines Depot bilden

Passend zu

Gebratenem u. Gebackenem, Gemüse, Nudelgerichten, Vorspeisen

Jahrgang:	2014
Traubensorte:	Grüner Veltliner
Lesedatum:	5. November 2014
Lesegradation:	16,5 Grad KMW
Gärung:	Spontangärung, 4 Wochen im großen Holzfass
Ausbau:	12 Monate auf der Hefe im großen Holzfass
Trinktemperatur:	6-8 °C
Weindaten:	Natürlicher Alk. 10,5 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, 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 Dingen, vor einigen Jahren in St. Georgen (Eisenstadt) entdeckt, vermehrt, und der erste Wein daraus wurde vor kurzem verkostet.