

## PUR – Grüner Veltliner 2019, Biowein

### Weinbeschreibung

Von Rauch umspielte Honigmelone und Banane, Nuancen von Brioche, getragen von erfrischender Mineralik

### Passend zu

Wildgeflügel, Pasteten, gereiftem Käse

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Jahrgang:</b>        | 2019  |
| <b>Traubensorte:</b>    | Grüner Veltliner  |
| <b>Lesedatum:</b>       | 7. Oktober 2019   |
| <b>Lesegradation:</b>   | 21,5 Grad KMW   |
| <b>Gärung:</b>          | 3 Wochen Spontangärung im großen Holzfass                                       |
| <b>Ausbau:</b>          | 12 Monate auf der Hefe im großen Holzfass                                       |
| <b>Trinktemperatur:</b> | 8-10 °C   |
| <b>Weindaten:</b>       | Natürlicher Alk. 15 Vol-%<br>keine Sulfite (Schwefel) zugesetzt<br>ungefiltrert |

**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 und vermehrt.