

## Grüner Veltliner Antlasbergen 2020, Biowein



### Weinbeschreibung

Anklänge von grünem Apfel und Grapefruit, zarte Würze  
eine intensive Mineralität sowie auch ein reifes Säuregerüst verleiht diesem Wein Trinkfreude

### Passend zu

kalte Vorspeisen, Gekochtes und Gebackenes, Gemüsestrudel

<b>Jahrgang:</b>	2020
<b>Traubensorte:</b>	Grüner Veltliner
<b>Lesedatum:</b>	18. September 2020
<b>Lesegradation:</b>	18 Grad KMW
<b>Gärung:</b>	2 Wochen im Edelstahltank
<b>Ausbau:</b>	Edelstahltank
<b>Trinktemperatur:</b>	6-8 °C
<b>Weindaten:</b>	Natürlicher Alk. 12,5 Vol-%, Restsüße 1,0 g/l trocken Säure 4,9 g/l, freie schwefelige Säure (Sulfit) 26 mg/l, gesamte schwefelige Säure 54 mg/l gesetzliche Sulfithöchstgrenzen (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, 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 Veltliners (Vaterrebe Traminer) wurde vor einigen Jahren in St. Georgen (Eisenstadt) entdeckt und vermehrt.