

## PUR – Grüner Veltliner 2015, Biowein

### Weinbeschreibung

absolut neues Trinkvergnügen, traubige Frucht mit herber Tanninnote  
ungefiltrert, daher auch nicht klar, auf der Maische vergoren  
bildet in der Flasche ein Depot

### Passend zu

als Aperitif, gereiftem Käse, Steaks

<b>Jahrgang:</b>	2015
<b>Traubensorte:</b>	Grüner Veltliner
<b>Lesedatum:</b>	12. Oktober 2015
<b>Lesegradation:</b>	20 Grad KMW
<b>Gärung:</b>	Maischegärung, 3 Wochen, keine Hefen zugesetzt
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im neuen Barrique
<b>Trinktemperatur:</b>	6-8 °C
<b>Weindaten:</b>	Natürlicher Alk. 13,5 Vol-%, Restsüße 1,0 g/l trocken keine Sulfite (Schwefel) zugesetzt 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 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.