

## Grüner Veltliner – Maasgrund 2019, Biowein

### Weinbeschreibung

komplexes Zusammenspiel von Frucht und Würze, Ananas am Gaumen, vollreifes Traubenmaterial verleiht diesem Wein einen fulminanten Ausdruck

### Passend zu

Wiener Schnitzel, Back- u. Brathendl, Schweinsbraten, Wurst und Käse

<b>Jahrgang:</b>	2019
<b>Traubensorte:</b>	Grüner Veltliner
<b>Lesedatum:</b>	23. Oktober 2019
<b>Lesegradation:</b>	21,5 Grad KMW
<b>Gärung:</b>	Spontangärung im großen Holzfass
<b>Ausbau:</b>	im großen Holzfass
<b>Trinktemperatur:</b>	6-8 °C
<b>Weindaten:</b>	Natürlicher Alk. 14,5 Vol-%, Restsüße 1,0 g/l - trocken Säure 5,6 g/l, freie schwefelige Säure (Sulfit) 11 mg/l, gesamte schwefelige Säure 25 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, nach derzeitiger Sicht der Dinge, vor einigen Jahren in St. Georgen (Eisenstadt) entdeckt und vermehrt.