

## Grüner Veltliner – große Reserve, Biowein

### Weinbeschreibung

Löß verleiht dieser großen Reserve  
rauchige Noten in der Nase  
und Geschmacksnoten von Kletzenbirne am Gaumen  
vielschichtig im Abgang

### Passend zu

geräuchertem Fisch, gefülltem Kalbsbraten, asiatischen Gerichten, gereiftem Käse

<b>Jahrgang:</b>	2015
<b>Traubensorte:</b>	Grüner Veltliner
<b>Lesedatum:</b>	12. Oktober 2015
<b>Lesegradation:</b>	20 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. 13,5 Vol-%, Restsüße 1,0 g/l trocken Säure 6,0 g/l, freie schwefelige Säure (Sulfit) 23 mg/l, gesamte schwefelige Säure 72 mg/l gesetzliche Sulfit Höchstgrenzen (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 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.