

Grüner Veltliner – große Reserve 2015, Biowein



Weinbeschreibung

auf Löss gewachsene großartige Reserve

Dörrobstaromen in der Nase und Geschmacksnoten von Kletzenbirne, Freigen und Rosinen,
süßherb im Abgang

Passend zu

geräuchertem Fisch, gefülltem Kalbsbraten, asiatischen Gerichten, gereiftem Käse

Jahrgang:	2015
Traubensorte:	Grüner Veltliner
Lesedatum:	12. Oktober 2015
Lesegradation:	20 Grad KMW
Gärung:	Spontangärung im großen Holzfass
Ausbau:	im großen Holzfass
Trinktemperatur:	6-8 °C
Weindaten:	Natürlicher Alk. 13,5 Vol-%, Restsüße 1,0 g/l trocken Säure 6,0 g/l enthält Sulfite

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 Dinge, vor einigen Jahren in St. Georgen (Eisenstadt) entdeckt und vermehrt.