



Grüner Veltliner

Herkomst

Burgenland, Oostenrijk

Druivenras

Grüner Veltliner

Vinificatie

De bodem bestaat uit vulkaan, leisteen, löss, mergel, leem en zand. Typisch aan het klimaat zijn de warme lange zomerse dagen en zachte herfst dagen. De rivier de Donau en Neusiedlersee hebben een belangrijke invloed als warmtereflector en temperatuurregelaar in de wijnbouwgebieden. Wanneer de druiven de juiste zuurgraad en suikers bevatten worden ze geplukt. Zodra ze in de wijnkelder komen volgt directe persing op een lage temperatuur tussen de 15-20 graden.

Rijping

Om een mooie structuur en complexiteit te verkrijgen rijpt de wijn op een gecontroleerde temperatuur in RVS vaten.

Alcoholpercentage

12%

Proefnotitie

Mooi zuiver geel van kleur een kruidige 'touch' (een pepertje) en de jonge stokken geven de wijn een verse en exotische geur en smaak. In de mond volumineus met dik sap en elegante zuren.

Dit is puur ongecompliceerd genot uit één van de warmste gebieden van Oostenrijk!

Wijn-spijs

Verschillende voorgerechten, (vis)salades, Aziatische keuken en als aperitief.

Serveertemperatuur

8-10 graden Celsius

