

grüner veltliner feuersbrunn



REBSORTE: *Grüner Veltliner*

HERKUNFT: *Österreich – Niederösterreich – Wagram – Feuersbrunn*

HERKUNFTSBESCHREIBUNG:

Was die Heimat uns gibt wird zusammengebracht. Die Harmonie der unterschiedlichen Terroirs in Feuersbrunn ergibt einen ortstypischen klassischen Grünen Veltliner.

BODENART: *Löss, Lehm*

SEEHÖHE: *210 - 300 hm*

JAHRGANG: *2022*

ANALYTISCHE WERTE: *Alk. 12,5 % vol. – RZ: 2,5 g – SRE: 5,4 ‰*

VINIFIZIERUNG: *100% Handlese*

AUSBAU: *Stahltank*

TRINKTEMPERATUR: *8 – 10 °C*

REIFEPOTENTIAL: *2 – 3 Jahre*

KOSTNOTIZ:

In der Nase ausgeprägter und feinwürziger Sortenduft. Am Gaumen tiefes Aroma nach gelben Äpfeln. Schönes Pfefferl, animierende Frische. Dieser herrliche Ortswein aus Feuersbrunn präsentiert sich sortentypisch mit feiner Mineralik, ausdrucksstark und würzig.

SPEISENEMPFEHLUNG: *Fisch- und Geflügelgerichte, Fleischgerichte mit und ohne Saucen, asiatische Küche.*