

grüner veltliner nussberg



REBSORTE: *Grüner Veltliner*

HERKUNFT: *Österreich – Niederösterreich – Wagram – Feuersbrunn – Nussberg*

HERKUNFTSBESCHREIBUNG:

Die Top Lage Nussberg besteht zu 100 % aus tiefgründigem Lehm-Lössboden. Das ist der hervorragende Boden für Grünen Veltliner, die Paraderesorte des Wagrams. Die Riede ist eine Kessellage zwischen Spiegel und Rosenberg, windgeschützt von drei Seiten, geöffnet nach Südwesten. Der kalkhaltige Boden ist aus Löss entstanden. Kurz gesagt: Es handelt sich um ideales Veltliner-Terroir für unseren mächtigen Veltliner vom Nussberg.

BODENART: *Löss*

SEEHÖHE: *300 hm*

JAHRGANG: *2022*

ANALYTISCHE WERTE: *Alk. 13,0 % vol. – RZ: 3,1g – SRE: 5,8 ‰*

VINIFIZIERUNG: *100% Handlese*

AUSBAU: *Großes Holzfaß (2000lt.)*

TRINKTEMPERATUR: *10 – 12 °C*

REIFEPOTENTIAL: *5 – 8 Jahre*

KOSTNOTIZ:

Leuchtendes helles Gelb. In der Nase tiefes Lössaroma, intensiver gelber Apfel und typische Kräuterwürze. Leicht rauchig. Am Gaumen unglaublich saftig mit muskulöser Textur, langanhaltend und elegant. Dieser herrliche Grüne Veltliner vom Wagram präsentiert sich sortentypisch mit einer feinen Mineralik, ausdrucksstark und würzig.

SPEISENEMPFEHLUNG: *Tafelspitz, Gebackenes und würzige Gerichte*