

grüner veltliner kirchthal grosse reserve



REBSORTE: *Grüner Veltliner*

HERKUNFT: *Österreich – Niederösterreich – Wagram – Feuersbrunn – Ried Kirchthal*

HERKUNFTSBESCHREIBUNG:

Die Ried Kirchthal liegt auf einer der höchsten, für den Weinbau genutzten Lagen am Wagram, direkt unter dem Gipfel des Hengstberges. Zum Norden hin grenzt die Riede unmittelbar an einen Wald, der Schutz gegen starke Winde darstellt. Die Reben wachsen in einer starken Südlage, dennoch weht hier auch in heißen Sommern ein kühler Wind aus dem Wald heraus. So entsteht im Kirchthal ein höherer Temperaturunterschied als in anderen Lagen, was beste Voraussetzungen für unseren Grünen Veltliner Kirchthal und unser Flaggschiff die Große Reserve darstellt.

BODENART: *Löss*

SEEHÖHE: *380 hm*

JAHRGANG: *2021*

ANALYTISCHE WERTE: *Alk. 13,5 % vol. – RZ: 2,9 g – SRE: 5,6 ‰*

VINIFIZIERUNG: *100% Handlese*

AUSBAU: *500 Liter Holzfässer 2/3 neue 1/3 gebrauchte Fässer aus Allier-Eiche*

TRINKTEMPERATUR: *10 – 12 °C*

REIFEPOTENTIAL: *8 – 10 Jahre*

KOSTNOTIZ:

Helles Goldgelb. In der Nase intensive und würzige Aromatik unterlegt mit weißem Pfeffer und kandierten Orangenzenen. Am Gaumen saftige und frische Struktur. Deutliche Frucht und fein eingebundene Eiche. Aroma sehr weit offen und hochelegant. Grüner Veltliner vom Wagram auf aller höchster Ebene.

SPEISENEMPFEHLUNG: *Vielseitig einsetzbarer Speisenbegleiter für die gehobene Küche, angebratenes Kalb, sämtliche Fleischgerichte.*