



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436

Weinbeschreibung

Weinviertel DAC Grüner Veltliner 2015

REBLAGE: Karlsberg - Herrnbaumgarten – Weinviertel
TRAUBENSORTE: 100 % Grüner Veltliner

Grüner Veltliner ist eine natürliche Kreuzung von Traminer und St. Georgen. Sie kann als in Österreich heimische Rebsorte bezeichnet werden, mit der größten Anbaufläche gesamt, weit verbreitet in Niederösterreich und Burgenland. Nirgends auf der Welt sind die Standortbedingungen, wie Klima und Boden, so geeignet wie in Österreich. Der Grüne Veltliner ist eine sehr fruchtbare Rebsorte und muss daher im Ertrag stark reduziert werden.

DAC heißt „*Districtus Austriae Controllatus*“ und unterliegt strengen Richtlinien. Der Wein muss sortentypisch und aus dem Weinviertel sein. Die Hauptmerkmale des Weines sind: eigenständiges, würzig-pfeffriges Bukett, im Gaumen anregendes Spiel mit viel Finesse.

Lesetermin: 05. - 06. 10. 2015
Erzeugerabfüllung: 11. 02. 2016

Oenologischer Kommentar:

Die Ernte der Trauben erfolgte bei warmer Witterung. Die Trauben hatten 16,5° Klosterneuburg. Abbeerung der Trauben, keine Maischezeit. Pressung mit pneumatischer Tankpresse, Vergärung bei 21°C. Ausbau 1 Monat auf der Feinhefe, Lagerung im Edelstahltank.

Degustationsnotiz:

Reifer grüner Apfel, Zitronengras, Verbene, klar und reintönig; süffig, elegant, guter Gaumendruck, in der Mitte und am Ende schönes feines weißes Pfefferl, klassisch.

Alkohol: 12,2 % vol., Ges. Säure 5,5 g/l., Restzucker 1,1 g/l

Beliebt zu: Pasteten, geräuchertem Fisch, gebratenem Fleisch, Schnitzel

Trinktemperatur: 10 - 12 Grad C

Trinkreife: 2016 - 2018

Oenologe: Josef Weinmeyer / Gottfried Preier

