



Grüner Veltliner 2018

Art. Nr.: 2744118

Hersteller: Domäne Wachau, Dürnstein

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Wachau

Jahrgang: 2018

Rebsorte: Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 12 %

Reife: bis 2021

Bodentyp: Herkunftsgebiet ist die gesamte Wachau mit ihrem besonderen Mikroklima und den typischen Gneis-Böden. Für diesen Grünen Veltliner wurden Trauben aus der gesamten Wachau, an beiden Seiten der Donau entlang, händisch gelesen. So wird ein klarer und einheitl

Vinifizierung/Ausbau: Die Reben werden in klassischer Hoherziehung bearbeitet und bei einem Durchschnittsertrag von rund 7.000 kg pro Hektar händisch geerntet. Schon im Weingarten erfolgt eine genaue Selektion der Trauben, ein modernes Traubenübernahmesystem unterstützt die Auswahl entsprechender Herkünfte und Chargen. Die Pressung erfolgte schonend in pneumatischen Tankpressen, nach gekühlter Vergärung wurde der Wein im Edelstahltank gelagert. Eine dezent reduktive Handhabung garantiert einen frisch-fruchtigen Wein mit Struktur.

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: würzig

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 6,1 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1 g

Speiseempfehlung:

Geflügel: Gebacken

Schwein: Gekocht/Gedämpft

Gemüse/ Pasta: Vegetarisch

Flaschengröße: 1,0 Liter

Verschluss: Drehverschluss



Einzelflaschenpreis: € 7.90

Verkostnotiz

Ein offener und zugänglicher Grüner Veltliner mit schöner Balance, lebendiger Säurestruktur und saftigem Trinkfluss. Das typische Pfefferl ist präzise und klar. Am Gaumen zeigt sich der Wein mittelgewichtig mit würzig-fruchtigen Aromen im Abgang. Ein Weißwein für viele Anlässe und ein absoluter Top-Wein im Segment der österreichischen Liter-Abfüllungen.