



## Grüner Veltliner Ried Spiegel 1ÖTW Vincent 2017

Art. Nr.: 2328617

**Hersteller:** Weingut Bründlmayer, Langenlois

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Kamptal

**Jahrgang:** 2017

**Rebsorte:** Grüner Veltliner

**Alkoholgehalt:** 12,5 %

**Reife:** bis 2038

**Bodentyp:** Löss

**Vinifizierung/Ausbau:** Der Most vergärt zunächst in Manhartsberger Eiche, Akazie und französischem Barrique sowie 30 % in Edelstahl. Ca. 3 Monate bleibt er auf der Hefe, wobei diese immer wieder aufgerührt wird um den Kontakt mit dem Jungwein zu fördern (Bâtonnage). Anschließend werden die einzelnen Fässer in ein großes Holzfass zusammengeführt, wo der Wein bis zur Füllung im Herbst des Folgejahres reift.

**Kategorie:** Weißwein

**Qualitätsstufe:** DAC

**Geschmack:** vielschichtig

**Tannin:** sanft

**Säuregeschmack:** Frisch

**Säure:** 6 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 1 g

### Speiseempfehlung:

**Krustentiere / Muscheln:** Gekocht/Gedämpft

**Geflügel:** Geschmort/Gedünstet

**Gemüse/ Pasta:** Pasta/ Risotto

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Einzelflaschenpreis: € 54.20**

### Verkostnotiz

In der Nase Mirabellen und gelber Pfirsich, dicht und ausstrahlend, exotischer Touch, mächtiger Körperbau, aber auch feinkörnig und pointiert, fruchtsüß und bereits erstaunlich offenherzig, alle Anzeichen für einen großen Veltliner sind vorhanden, karamellig-salzige Note im langen Abgang.