



Grüner Veltliner Alte Reben 2023

Art. Nr.: 1907523

Hersteller: Weingut Ebner-Ebenauer, Poysdorf

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Weinviertel

Jahrgang: 2023

Rebsorte: Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 13 %

Reife: bis 2034

Bodentyp: Ried von den Luessen: der Name stammt aus dem Mittelhochdeutschen und bedeutet übersetzt von den Losen. Im Mittelalter wurde Land gemeinsam urbar gemacht, in Parzellen aufgeteilt und durch Losentscheid den Beteiligten zugewiesen. In dieser Lage trifft kal

Vinifizierung/Ausbau: Der warme Boden und die niedrigen Erträge fördern reifes Traubenmaterial, das Ende Oktober in hoher Auslese geerntet wurde, das Traubengut wird im Weingarten selektioniert und in kleinen Kisten (20 kg Fassungsvermögen) per Hand geerntet, um die Eigenständigkeit der Lage zu unterstreichen wurde nur kurz entschleimt und der Most in großen und kleinen Holzfässern (30 % neues Holz) spontan vergoren.

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: vielschichtig

Tannin: dicht

Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,2 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1 g

Speiseempfehlung:

Krustentiere / Muscheln: Gekocht/Gedämpft

Geflügel: Geschmort/Gedünstet

Gemüse/ Pasta: Pasta/ Risotto

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Bio: AT-BIO-301



Einzelflaschenpreis: € 30.50

Verkostnotiz

Gelbgrün, in der Nase gelbe Früchte, reife Äpfel, Melonen, etwas Grapefruit und frische Kräuter, am Gaumen kräftig, vollmundig, extraktsüße Frucht, zart tabakige Anklänge, frisch im Abgang.