



Grüner Veltliner Äußere Bergen WV DAC Reserve 2018

Die Lage Äußere Bergen liegt auf einem leicht nach Osten abfallenden Hügelplateau auf ca. 280 m Seehöhe. Der Boden besteht zum Großteil aus deluvialen Ablagerungen, wie Ton, Silt, aber auch Sand. Die Riede ist durch den Hüttberg im Westen abgeschirmt und ist so vor kühlen Westwinden geschützt. Diese Voraussetzungen liebt der Grüne Veltliner. Wir haben sehr seltene alte Veltlinerreben selektioniert, weitervermehrt und diese hier ausgepflanzt. Dadurch erhalten wir Jahr für Jahr äußerst vielschichtige Weine.

- › Ungemein feiner Duft nach exotischen Früchten, dichte Fruchtfülle, würziges Aroma und enormer Körper, reife Birnen, sehr mineralisch und eine Spur von Tabak am Gaumen, dezentes Holz spürbar, ausgesprochen vielschichtig und nachhaltig, trotzdem sehr engmaschig und fein, braucht viel Luft, packender, fast endlos langer würziger Abgang.
- › Als kulinarischer Begleiter vielseitig einsetzbar. Passt zu Spargel oder Kalbsfleisch ebenso wie zu hellem Geflügel, gefülltem Paprika und als Abschluss zu Emmentaler.

100 % Grüner Veltliner, österreichischer Qualitätswein,
trocken Handlese Ende Oktober, 18 Stunden
Maischestandzeit
20,5° KMW, großes Holzfass, Schraubverschluss
Alkohol: 14 % vol
Säure: 6 g/l
Restzucker: 1,4 g/l