

Ried Wolfsgraben

Grüner Veltliner

2023



verfügbar in
0,75l

LAGE & BODEN

Die Trauben für diesen Grünen Veltliner der klassischen, Kremstaler Art lesen wir im Wolfsgraben. Die Weingärten schauen hier Richtung Süden, sind teilweise terrassiert und stehen hauptsächlich auf Löss.

Der Löss sorgt für das feinwürzige Moment in diesem Veltliner, den wir absichtlich nicht allzu spät lesen, damit er seine ausbalancierte Säure sowie leichten Charakter und frischen Trinkfluss behält. Ein unkomplizierter Speisenbegleiter zur klassisch österreichischen Küche empfohlen.

KOSTNOTIZ

Würziger Veltliner von der Lage Wolfsgraben, ausgewogene Frucht, gelbe Äpfel, grüner Pfeffer, ein Hauch von frisch gemähtem Gras, zarte Anklänge von Grapefruit, Balance aus Frucht und Säure, mittelkräftiger Körper, lebendig am Gaumen, knackig, straff

HERKUNFT

Gebiet	Kremstal
Lage	Ried Wolfsgraben
Boden	Löss

ANALYSE

Alkohol	12,5 %vol
Säure	5,3 g/l
Restzucker	1,5 g/l

VINIFIZIERUNG

Ganztraubenpressung
Vergärung im Stahltank bei 18 Grad
Lagerung auf Feinhefe bis Ende Jänner im Stahltank

TRINKREIFE

2024 – 2028

Vorspannhof Dross

Buchegger | Mayr

A-3552 Herrngasse 48

Tel. +43/2719/300 56, Fax. +43/2719/780 56

weingut@vorspannhof.at

www.vorspannhof.at