

Gritsch
MAURITIUSHOF
WACHAU-AUSTRIA



GRÜNER VELTLINER LOIBENBERG SMARAGD 2017



Boden und Herkunft: Der Loibenberg nimmt unter den großen Lagen der Wachau eine Sonderstellung ein. Die Wärme des pannonischen Klimas und die reine Südausrichtung sorgen für eine besondere, unverkennbare Ausprägung der Weine. Die Veltliner sind besonders würzig, mit deutlichen Zitrus- und Tabaknoten und viel Schmelz, aber auch rauchigen Anklängen und viel Opulenz.

Vinifizierung: Von Hand gelesen am 17. Oktober 2017. Schonende Pressung und Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank, Ausbau auf Feinhefe, gereift im großen Holzfass.

Weinbeschreibung von Weinprofessor Bernulf Bruckner: Einladende Aromen nach reifem Apfel, Wacholder und harzig rauchigen Motiven. Baut sich im Glas auf und fließt extraktsüß, voller Finesse über den Gaumen. Ein expressiver, konzentrierter Veltliner, der sowohl Lage wie Sorte präzise herausarbeitet. Punktet mit unwiderstehlichem Fruchtcharme, einer schönen Balance und einer wunderbaren Länge!

Speiseempfehlung: perfekt zu deftigen Speisen, Rindfleisch.

Analyse: Alkohol 13,5%vol, trocken

Verschluss: Naturkork

Trinktemperatur: 12-14°C

Lagerfähigkeit: 10-15 Jahre