



GRÜNER VELTLINER SCHWARZE MAURITIUS 2016



Boden und Herkunft: Grüner Veltliner aus dem Spitzer Graben

Vinifizierung: Von Hand gelesen, auf der Maische vergoren, anschließend ausgebaut im kleinen Holzfass (Ybbstaler Eiche) auf der Feinhefe. Batonnage ca. alle 2 Wochen. Nach 18. Monaten Fassreife auf die Flasche gefüllt.

Weinbeschreibung von Weinprofessor Bernulf Bruckner: Traditionell auf der Maische vergoren und ein Jahr auf der Feinhefe gelagert. Süße, karamellige Nase, Vanilleschoten, cremige Textur, komplett trocken und bereits schön balanciert. Der Wein gibt bereits jetzt eine tolle Performance. Derzeit noch in den Kinderschuhen, aber Potenzial für Jahrzehnte!!

Speiseempfehlung: perfekt zur traditionellen Wiener Küche, Rindfleisch, Tafelspitz.

Analyse: Alkohol 13%vol, trocken.

Verschluss: Naturkork

Trinktemperatur: 12-14°C

Lagerfähigkeit: 10-15 Jahre