



GRÜNER VELTLINER AXPOINT FEDERSPIEL 2017



Boden und Herkunft: Die Lage Axpoint befindet sich am Fuße der bekannten Einzellage Singerriedel. Sie ist von den sanft abfallenden Flächen in Spitz die beste. Aufgebaut aus Verwitterungsgestein mit etwas Lehm, Sand, Schwarzerde und einer Lössauflage ist diese Kessellage besonders gut für Grünen Veltliner geeignet. Diese werden dadurch sehr saftig und opulent und haben trotzdem eine feingliedrige Mineralität im Abgang aufzuweisen.

Vinifizierung: Von Hand gelesen am 20. Oktober 2017
Schonende Pressung und Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank, Ausbau auf Feinhefe.

Weinbeschreibung von Weinprofessor Bernulf Bruckner:
Klassisches Veltliner Pfefferl schon zu Beginn. Feine Frucht nach weißer Birne und würzigen Kräutern. Salzig, mineralisch am Gaumen bietet dieser Grüner Veltliner geschmeidigen Trinkfluss und bemerkenswerte Eleganz. Ein facettenreicher Klassiker, der Lust auf das nächste Glas macht!

Speiseempfehlung: perfekt zu traditioneller Wiener und Waldviertler Küche, asiatische Küche.

Analyse: Alkohol 12,5%vol, trocken

Verschluss: Drehverschluss

Trinktemperatur: 10-12°C

Lagerfähigkeit: 2-3 Jahre