

TERROIR  
**GRÜNER VELTLINER**  
SAURÜSSELN 2015

*Der mineralische Grüne Veltliner!*



### LAGE

Die Böden dieser Anlage wurden vor mehreren hundert Jahren als Schweineweide genutzt. Daraus entstand der Riedename „Saurüssel“. Die südöstlich ausgerichtete Kessellage hat einen höheren Sandanteil und somit einen leichten Lehm-Lössboden. Die Marke „Saurüssel“ wurde von den Poysdorfer Winzern wiederentdeckt! Eine der besten Veltlinerlagen ist somit wieder in aller Munde! Auch mineralische und würzige Zweigelt entstammen diesen Weingärten.

### JAHRGANGSBESCHREIBUNG

Auf den milden Winter und eine gute Blütephase im Frühjahr folgte ein Sommer mit großer Hitze und Trockenheit. Ende August kam doch noch ausreichend Regen und läutete eine entspannte Lese ein. Die vielen Sonnenstunden verhalfen den Reben zu sehr guter Reife, kühlere Nächte im Herbst führten zu optimaler Aromaentwicklung. Die hohe Traubenqualität brachte fruchtig-ausgewogene Weißweine sowie herrlich-kraftige Rotweine.

### AUSBAU

Die reifen Trauben werden schonend gepresst und gekühlt vergoren. Der Ausbau erfolgt teilweise in Edelstahltanks und in Holzfässern. Anschließend lagert der Wein auf der Feinhefe bis zur Abfüllung.

### KOSTNOTIZ

Glänzendes Gelbgold mit grünen Reflexen, deutliche Schlieren im Glas, in der Nase reife Früchte und würzige Röstaromen, schöne Fülle am Gaumen, mineralisch mit eleganter Säure, kräftiger Körper, charaktervoll und eigenständig.

### AUSZEICHNUNGEN

Finalist – NÖ Wein 2016  
prämiert im Gault Millau Weinguide 2017  
Prague Silver - Prague Wine Trophy 2016  
90 Punkte A la Carte Grand Cru Verkostung 2017  
Gold Texas IWC 2017

Rebsorte(n)	Grüner Veltliner
Alkohol	13,0 %
Säure	5,0 g/l
Restzucker	1,1 g/l – trocken
Trinkreife	2016-2021
Speisenempfehlung	zu kräftigen Speisen