

KLASSIK
POYSDORFER SAURÜSSEL
GRÜNER VELTLINER 2017

Der Kultwein!



HINTERGRUND

Ursprünglich eine sehr gute Veltliner-Lage, ist der Poysdorfer Saurüssel eine der ersten Weinmarken der Nachkriegszeit. Bekannt und beliebt war dieser Kultwein zu besonderen Anlässen in aller Munde. Auch vor Radio und Fernsehen machte er nicht halt. 2011 wurde der er von 16 Poysdorfer Winzern wiedererweckt.

Der Poysdorfer Saurüssel ist heute wie damals ein leichter, frisch-fruchtiger und trinkanimierender Grüner Veltliner, allerdings ohne das historische „Zuckerspitzi“.

JAHRGANGSBESCHREIBUNG

Der trockene, kalte Winter wurde durch den wärmsten März seit jeher unterbrochen. Im April wurde es wieder besonders kühl und Frost schadete den früh ausgetriebenen Reben. Im weiteren Jahresverlauf war es sehr warm und trocken, es regnete kaum. Die extreme Trockenheit und einer der heißesten Sommer seit langem führten zu Ernteaussfällen. Die Ernte startete sehr früh und war auch schnell eingebracht. Es ist ein gut ausgereifter und aromatischer Jahrgang, bei dem die Sortentypizität besonders hervorsteicht.

AUSBAU

Die reifen Trauben werden schonend gepresst und gekühlt vergoren. Der Ausbau erfolgt ausschließlich in Edelstahltanks.

KOSTNOTIZ

Helles Gelb, intensiv fruchtig in der Nase, fruchtig-frische Aromatik, spannungsgeladen und animierend, der erste Schluck macht Lust auf mehr, ein leichter unkomplizierter Wein, der Spaß im Glas verspricht.

AUSZEICHNUNGEN

Gold Poysdorfer Weinparade 2018
15 Punkte Vinaria Sommerwein-Verkostung 2018
Prague Gold Prague Wine Trophy 2018

Rebsorte(n)	Grüner Veltliner
Alkohol	11,5 %
Säure	5,7 g/l
Restzucker	2,4 g/l – trocken
Trinkreife	2018-2020
Speisenempfehlung	als Aperitif, zu leichten Vorspeisen und Sommergerichten