

GRÜNER VELTLINER

UNFILTRIERT UND SCHWEFELFREI 2016

Es geht auch ohne!



HINTERGRUND

Wir haben es getestet: Es geht auch ohne Schwefel! Im Jahr 2016 haben wir einen Grünen Veltliner in ein 500 l Holzfass gefüllt. Der Wein wurde im Holzfass vergoren und war anschließend ein ganzes Jahr auf der Hefe. Immer wieder haben wir die Hefe aufgerührt und so den Wein ganz ohne Schwefel belassen. Abgefüllt wurde der Wein ein Jahr später unfiltriert, Er ist also noch leicht hefetrüb, was den Wein frischer und fruchtiger macht. Daher sollte die Flasche vor dem Genuss auch geschüttelt werden, weil die Hefe auf dem Boden abgesetzt ist. Als Frischeelixier haben wir bei der Abfüllung noch in jede Flasche eine Weinbeere gegeben. Von Hand in eine besondere Verpackung gewickelt, ist dieser Wein ein außergewöhnlicher Speisenbegleiter, der durch seine Cremigkeit und Fülle besticht.

JAHRGANGSBESCHREIBUNG

Nach dem milden Winter und einem frühen Austrieb bereitete der Spät frost im April bereits erste Sorgen. Eine weitere Herausforderung war die lange Regenperiode im Sommer, die gerade in unserem trockenen Gebiet sehr ungewöhnlich war. Ende August kam doch noch ausreichend Sonne und läutete eine entspannte Lese ein. Ein goldener Herbst ließ die Trauben schnell reifen. Aromatische Weißweine mit ausgewogener Säure fanden ebenso den Weg in unseren Keller, wie elegante, fruchtige Rotweine.

AUSBAU

Die reifen Trauben werden schonend gepresst, die Gärung und der biologische Säureabbau erfolgt im 500 l Holzfass. Anschließend lagert der Wein 1 Jahr auf der Hefe und wird ungeschwefelt und unfiltriert abgefüllt.

KOSTNOTIZ

Hefetrüb, Goldgelb, intensiver Duft nach Brioche und reifen Äpfeln, leicht nussig, am Gaumen cremig mit eleganter Säure, kräftig und langanhaltend im Abgang.

Rebsorte(n)	Grüner Veltliner
Alkohol	13,5 %
Säure	5,4 g/l
Restzucker	1,0 g/l - trocken
Trinkreife	2018-2022
Speisempfehlung	zu Pilzgerichten, Risotto, Käse und Nussstrudel