

KLASSIK
POYSDORFER SAURÜSSEL
GRÜNER VELTLINER 2018

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

Ein später Austrieb, ließ Spätfrostschäden ausbleiben und auf einen normalen Jahresverlauf hoffen. Das zweitwärmste Frühjahr seit Beginn der Wetteraufzeichnungen änderte jedoch alles und führte zu einer enorm frühen Blüte. Dieser Vegetationsvorsprung blieb über den gesamten heißen und trockenen Sommer erhalten, was für eine der frühesten Ernten, schon um den 20. August sorgte. Eine heiße Lese bescherte uns fruchtige und ausgewogenen Weißweine sowie exzellente, ausgereifte Rotweine.

AUSBAU

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

KOSTNOTIZ

Helles Gelb, intensiv fruchtig in der Nase, frische grüne Aromatik, der erste Schluck macht Lust auf mehr, säurebetont und leicht, ein unkomplizierter Wein, der Spaß im Glas verspricht.

Rebsorte(n)	Grüner Veltliner
Alkohol	11,5 %
Säure	5,9 g/l
Restzucker	1,1 g/l – trocken
Trinkreife	2019-2021
Speisenempfehlung	als Aperitif, zu leichten Vorspeisen und Sommergerichten