

Grüner Veltliner QbA trocken WG Steinschaden



ANBAUGEBIET Österreich/Kamptal
PRODUZENT Godfried Steinschaden, Langenlois
 Der Traditionsbetrieb besteht bereits in der fünften Generation. Die wichtigsten Rebsorten Grüner Veltliner und Blauer Zweigelt wachsen auf typischen Löss-, Schotter- & Urgesteins- Böden, die kraftvolle Weine mit einmaliger Mineralität begünstigen. Dieses Potenzial macht sich Steinschaden zu Nutzen um mit seinen Weinen zu begeistern.

REBSORTE 100% Grüner Veltliner

QUALITÄT Qualitätswein
BODENART Verwittertes Urgestein.
VINIFIZIERUNG Ausbau Stahltank

DEGUSTATIONSMERKMALE

Farbe: Helles Gelb mit grünlichen Reflexen.
Duft: Die Aromen erinnern an Grapefruit, Holunderblüten, Dill, Walnüsse, Mandeln.

Geschmack: Konzentriert, mineralischer Einfluss des Bodens ist spürbar, würzig, mittlerer Körper, mittlere bis kräftige Säure.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Volle Fruchtaromen (Gapefruit, Zitrus), würzig mit leichter Pfeffernote, mittlere bis kräftige Säure.
 Die autochthone Rebsorte Grüner Veltline ist die wichtigste und verbreitetste Weinrebe in Österreich. Die Abstammung ist eine natürliche Kreuzung von Traminer × St. Georgen.

WEINANALYSE Alkohol 12,0 % vol.
 R-Zucker 5,3 g/l
 Säure 6,4 g/l
 Allergenhinweis enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR 8-10 °C

SPEISEEMPFEHLUNG

Milde gesäuerte Salate, gebundene Weinsuppe, Kaninchenpastete, Nudeln mit leichten Saucen, aber auch Risotto, gebackene Pilze, Gemüseflan.

AUSZEICHUNGEN Nimmt nicht an Wettbewerben teil.