



GROISS

BREITENWAIDA - WEINVIERTEL

Das Wissen um die Besonderheit der kalkhaltigen Konglomeratböden vom Sauberg und der Schablau lebt durch jeden einzelnen Rebstock weiter und wird seit Generationen fort getragen. Alte Rebstöcke, altes Terroir und aufmerksame Handarbeit. Eine Komposition dieser beiden Lagen bringt den Charakter der Böden und Reben zum Ausdruck.



BRAITENPUECHTORFF Weinviertel DAC Grüner Veltliner BIO

Sorte: 100 % Grüner Veltliner

Rieden: Sauberg + In der Schablau + Pankraz

Boden: kalkhaltiges Konglomerat

Lese: per Hand, erste Selektion der Lagen Sauberg, Pankraz und In der Schablau

Verarbeitung: 12h Maischestandzeit. Sorgsames Pressen ohne Kämme.

Vergoren mit Weingarten-Hefen im Stahlfass

Ausbau: 4 Monate auf der Vollhefe

Analytik: 12,5 % vol., trocken

Verkostnotiz: Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart nach Wiesenkräuter, weißes Kernobst, zarte tabakige Würze, verhaltenes Bukett. Mittlerer Körper, cremige Textur, feiner Säurebogen, mineralisch-zitronig im Abgang, vielseitig einsetzbar (Falstaff)

Speisenbegleitung: Grüner Veltliner Weinviertel DAC ist dank des würzigen Pfefferls und seiner frischen Fruchtnoten einer der genialsten Speisenbegleiter. Er fühlt sich klarerweise bei der Vielfalt der heimischen Rezepte in seinem Element. So passt er ganz ausgezeichnet zu gebackenem oder gebratenem Fleisch- und Fischgerichten. Aber auch Gerichte der fernöstlichen Küche unterstreicht er ideal.

Allergene Inhaltsstoffe: enthält Sulfite