

ZAHEL



An Amphora Grüner Veltliner 2022

Dieser Amphorenwein stammt aus einer der kühlssten, mineralischsten Lagen Wiens. Langer Maischekontakt und spontane Vergärung als auch Lagerung in Ton Amphoren verleihen viel Komplexität und bringen Spannung in diesen Wein.

Alkohol	13,0 % vol.
Restzucker	2,7 g/L
Säure	5,5 g/L
Rebsorten	100% Grüner Veltliner
Herkunft	Ried Kaasgraben
Boden	Flyschsandstein auf Muschelkalkverwitterungsboden
Traubenverarbeitung	100% Handlese, 80% entbeert ohne Quetsche, 20% Ganze Trauben
Maischekontakt	5 Tage Maischekontakt, Dressung mit nur 0,7 Bar Druck
Garung	trübe Spontanvergärung in der 320l Tava Ton Amphore ohne Beeren oder Trauben
Lagerung	9 Monate Lagerung auf der Feinhefe in der Tonamphore. minimale Schwefelung, keine Schönung/Filtration vor Füllung
Trinktemp.	10-12°C
Lagerfähigkeit	5-10 Jahre
Stilistik	trüb mit intensiver goldgelber Farbe; exotischen Aromen wie Melone, reifer Apfel und Pfirsichfrucht; eleganter, gut eingebundener Säure und Würze; tolle Struktur mit feinen Tannin
Speisenempfehlung	Fried Rice oder Wiener Schnitzel

