

ZAHEL



Ein Wildes Gläschen Grüner Veltliner 2022

Die "Ein wildes Gläschen" Serie stellt Naturweine mit minimalen Eingriffen aus unseren Lieblingsweingärten in den Vordergrund. Dieser Grüner Veltliner stammt von alten Reben aus der kleinsten Weinbauzone Wien in Oberlaa. Der quartäre Eiszeitschotter mit hohem Eisenanteil verleiht zusätzlich Würze und Mineralität.

Alkohol	12 % vol.
Restzucker	0,9 g/L
Säure	6,5 g/L
Rebsorten	100% Grüner Veltliner
Herkunft	Großlage Laaerberg Ried Goldberg
Boden	Schwarzerdeboden mit kalkhaltigem Löss
Trauben- verarbeitung	Handlese; entbeert
Maischekontakt	36 Stunden in der Presse
Garung	Spontanvergärung im Edelstahl
Lagerung	6 Monate Feinhefelagerung im Edelstahltank und 225l gebrauchten Barrique
Trinktemp.	8-10°C
Lagerfähigkeit	5-10 Jahre
Stilistik	helles Strohgelb, intensive Steinobstfrucht, feine Würze, charmante Säure, eleganter, animierender Abgang mit Fruchtklängen nach Orangenschalen.
Speisen- empfehlung	Ein toller Aperitiv oder Seafood bzw. vegetarische Vorspeisen aller Art.

