



Grüner Veltliner

Vier Zeiten 2023 bio

	<p>TERROIR & BEWIRTSCHAFTUNG</p> <p>Die Trauben stammen von unseren Hagenbrunner Weingärten, am Fuße des Bisambergs. Geologisch ist der Bisamberg eine Fortsetzung der Flyschzone (= Sandstein mit Tonmergel, kalkreich) des Wienerwaldes. Als Auflage dient sandiger Lehm und Löss. Es herrscht kontinentales Klima mit pannonischen Einflüssen. Das Mikroklima des Bisambergs wirkt sich günstig auf die Vegetation sowie Aromabildung aus.</p> <p>https://www.riedenkarten.at/100921/hagenbrunn https://www.riedenkarten.at/100919/enzersfeld</p> <p><i>Seit 2021 ist der Betrieb biozertifiziert. Wichtige Gegenstrategie für neue Schädlinge und Trockenheit sind die Förderung der Biodiversität und die Erhöhung der Artenvielfalt.</i></p> 	<p>HERKUNFTS- BEZEICHNUNG: Niederösterreich</p> <p>REBSORTE: Grüner Veltliner</p> <p>RESTZUCKER: 1,3 g/l</p> <p>TRINKREIFE: 2024-2026</p> <p>SÄURE: 5,5 g/l</p> <p>QUALITÄTSSTUFE: Qualitätswein</p> <p>BIO-KONTROLLSTELLE: Austria Bio Garantie (EU-Bio)</p> <p>ALKOHOLGEHALT: 11,5 %vol.</p> <p>VERARBEITUNG: Lese Mitte September bei 17°, schonende Pressung, Vergärung im Stahltank bei 19°C.</p>
<p>WEINBESCHREIBUNG</p> <p>Ein Kräuterstrauß voll würziger Aromen samt Noten von grünen Äpfeln. Mit seinem lockeren, verführerischen Säurespiel wirkt dieser Wein sympathisch und beinahe ein wenig frech.</p>	<p>SPEISENBEGLEITUNG</p> <p>Perfekt zur Jause, passt gut zu kalten Vorspeisen wie beispielsweise Spargel und Rohschinken, aber auch erstaunlich gut zu Sushi.</p>	<p>VEGETATIONS- VERLAUF 2023</p> <p>feucht-kühles Frühjahr spätere Blütezeit heißer Sommer mit Niederschlag im August warmes, trockenes Lesewetter Lese Mitte September bis Mitte Oktober</p>

