



EBNER-EBENAUER

## GRÜNER VELTLINER

**Jahrgang:** 2017

**Herkunft:** Poysdorf

**Riede:** Freiberg, Ebenthal

**Boden:** Lössböden

**Ernte:** September 2017

**Alkohol:** 11,8 Vol%

**Restzucker:** 1,1g/l

**Säure:** 5,8‰

**Abfüllung:** März 2018

**Menge:** 13.000 Flaschen

**Trinkreife:** 2018-2023

### **Philosophie**

Das Weinviertel identifiziert sich vor allem mit dem Grünen Veltliner!

Dieser fruchtig würzige Vertreter ist der einzige Veltliner aus unserem Gut, der aus zwei Weingärten kommt (sonst immer Einzellagen!). Die warmen Lössböden sind die Basis für den authentisch würzig pfeffrigen feinmineralischen Grünen Veltliner, und fördern die Fragilität des Weins.

### **Verarbeitung/Ausbau**

Frucht und Eleganz stehen bei diesem Wein im Vordergrund, nach kurzer Maischestandzeit (5h) wird gepresst und die Gärung mit Reinzuchthefen eingeleitet, nach 3- monatigen Feinhefekontakt filtriert und bis zur Füllung im Stahltank gelagert.

### **Wein**

Purer Veltliner aus dem Weinviertel, zarte Würze kombiniert mit kühlen Dufteindrücken nach Birnen. Am Gaumen saftige Apfel-Frucht, weißer Pfeffer, feinwürzige mineralische Noten, knackiges Frucht-Säure-Spiel.

### **Speisebegleitung**

Gebackenes und klassische Hausmannskost, Fisch, Frischkäse sowie Sommersalate