



EBNER-EBENAUER

GRÜNER VELTLINER ALTE REBEN

Jahrgang: 2017

Herkunft: Poysdorf

Riede: Steinberg (von den Luessen)

Boden: Ablagerungen der Urdonau (Kiesel)

Rebstöcke: über 60 Jahre alt

Ernte: Oktober 2017

Alkohol: 12,9 Vol%

Restzucker: 4,3g/l

Säure: 5,5‰

Abfüllung: Mai 2018

Menge: 5000 Flaschen

Trinkreife: 2018-2030

Philosophie

Ried Von den Luessen: der Name stammt aus dem Mittelhochdeutschen bedeutet übersetzt Von den Losen, im Mittelalter wurde Land gemeinsam urbar gemacht in Parzellen aufgeteilt und durch Losentscheid den Beteiligten zugewiesen, in dieser Lage trifft Lößboden auf den Schotterboden der benachbarten Ried Steinberg, der Weingarten wurden Anfang der 60' er Jahre gepflanzt.

Verarbeitung/Ausbau

Der warme Boden und die niedrigen Erträge fördern reifes Traubenmaterial das Ende Oktober in hoher Auslese geerntet wurde, das Traubengut wird im Weingarten selektioniert und in 20 kg Kisten per Hand geerntet. Nach kurzer Entschleimung wird der Most in gebrauchten Eichenfässern spontan und ohne Temperaturkontrolle vergoren.

Wein

Tiefer fast "dunkel" wirkender Duft nach gelben Früchten, reifen Äpfeln, Melonen, etwas Grapefruit und frischen Kräutern, am Gaumen kräftig und vollmundig, extraktsüße Frucht, schmelzig mit zart tabakigem Anklänge; rund aber auch frisch durch sein Säurespiel.

Speisebegleitung

Ein Alleskönner in der Küche. Geschmortes, Gebackenes, helles Fleisch, Geflügel, Hartkäse