



EBNER-EBENAUER

GRÜNER VELTLINER BLACK EDITION

Jahrgang: 2016

Herkunft: Poysdorf

Riede: Maxendorf

Boden: Löss, Lehm, Schotter

Ernte: Oktober 2016

Alkohol: 13,0 Vol%

Restzucker: 2,1 g/l

Säure: 5,2‰

Abfüllung: Juli 2018

Menge: 2000 Flaschen

Trinkreife: 2018-2033

Philosophie

„Wir haben uns zum Ziel gesetzt, Wein zum Ausdruck unserer Gedanken zu machen, wir diskutieren ihn, bevor wir ihn keltern.“ Zuerst eine Vision, danach pures Handwerk wurde die Black Edition zu unserer Prestigelinie. Sie räumt uns die nötige Freiheit für Experimente ein, und fordert uns täglich mit unseren Lieblingsrebsorten an die Grenzen zu gehen.

Verarbeitung/Ausbau

Früher stark von Maischestandzeit (48h und mehr) und Holz geprägt, wollten wir im Zuge der Bioumstellung auch in der Traubenverarbeitung und Keller umdenken. Hier werden all unsere Erfahrungen der letzten 15 Jahre eingebracht, und je nach Jahrgangscharakter unterschiedliche Praktiken angewandt. Sehr oft auch verschiedene zugleich. Von der Ganztraubenpressung, über 48h Aromaextraktion bis hin zu Maischegärung ohne SO₂-Einsatz ist alles möglich. Schonendes Handwerk, die Weine werden nur mittels Gravitation bewegt und meistens nicht mal filtriert. Spontan im 500l Eichenfass ohne Temperaturkontrolle vergoren und danach sehr lange auf der Hefe gerührt und gelagert. Die feinmineralisch-würzigen Aromen dieses Grünen Veltliners sollen sich mit dem zarten Holz und Hefenoten verbinden und Feinheit und Individualität hervorheben.

Speisebegleitung

Thai-Currys, Indische Küche, helles und dunkles Fleisch, kräftige Eintöpfe mit Fleisch oder Geflügel, Wild, gebackene Innereien.