



EBNER-EBENAUER

## GRÜNER VELTLINER BÜRSTING

**Jahrgang:** 2017

**Herkunft:** Poysdorf

**Riede:** Bürsting

**Boden:** Lehmböden

**Rebstöcke:** 50 Jahre alt

**Ernte:** Oktober 2017

**Alkohol:** 12,8 Vol%

**Restzucker:** 3,8g/l

**Säure:** 5,3‰

**Abfüllung:** Mai 2018

**Menge:** 3000 Flaschen

**Trinkreife:** 2018-2028

### **Philosophie**

Am Ende einer bezaubernden Kellergasse liegt Ried Bürsting auf einem wundervollen Hochplateau! Der saftige-schwere Lehmboden und die 50-jährigen Rebstöcke (wurde Anfang der 60' er Jahre gepflanzt) schaffen diesen eigenständigen Charakter-Wein.

### **Verarbeitung/Ausbau**

Der warme Boden und die niedrigen Erträge fördern reifes Traubenmaterial das im Oktober in hoher Spätlesereife geerntet wurde, das Traubengut wird im Weingarten selektioniert und in kleinen Kisten (20 kg Fassungsvermögen) per Hand geerntet um die Eigenständigkeit der Lage zu unterstreichen wurde nach 24h Maischestandzeit, nur kurz entschleimt und der Most in gebrauchten 500l Barrique Fässern und kleinen Stahltanks spontan vergoren.

### **Wein**

Ried Bürsting ist aufgrund des enormen Potentials der Lage einer unserer hochkarätigsten Veltliner. Er beeindruckt mit Würze und Vielschichtigkeit. Dicht und saftig mit feinem Würzeschleier präsentiert er sich. Benötigt viel Luft um all seine Facetten zu zeigen!

### **Speisebegleitung**

Geflügel, Bries, Gebackenes, geräucherter Aal oder Forelle, kräftiger Hartkäse