



EBNER-EBENAUER

GRÜNER VELTLINER HERMANSCHACHERN

Jahrgang: 2017

Herkunft: Poysdorf

Riede: Hermanschachern

Boden: Muschelkalk & Löss

Ernte: September 2017

Alkohol: 12,6 Vol%

Restzucker: 1,1g/l

Säure: 5,6‰

Abfüllung: Mai 2018

Menge: 7000 Flaschen

Trinkreife: 2018-2028

Philosophie

Auf den steilen Südhängen der Ried Hermanschachern begann vor rund 800 Jahren die Geschichte des Poysdorfer Weinbaus, die warmen extrem kalkhaltigen Lössböden sind die Basis für den authentisch weiß- pfeffrigen, salzig- feinmineralischen Grünen Veltliner.

Verarbeitung/Ausbau

Eleganz und Spannung stehen bei diesem Wein im Vordergrund, wir ernten meistens in Spätlesereife, obwohl die Trauben weit aus reifer werden könnten. Jedoch soll die Mineralität und nicht die Kraft im Vordergrund stehen. Nach kurzer Maischestandzeit (12h) wir gepresst und die Spontangärung erwartet. nach 6- monatigen Feinhefekontakt filtriert und bis Ende Mai im Stahltank gelagert.

Wein

Feiner Veltliner-Duft nach weißem Pfeffer, reife Äpfel und Tropenfrucht, am Gaumen mineralisch-salzig, saftige Apfel-Frucht, kräftiger, gut strukturierter Körper, vollmundig und fordernd, schmeichelt sanft am Gaumen, knackiges Frucht-Säure-Spiel, das lange anhält.

Speisebegleitung

Klassisch zu Gebackenem und traditioneller Hausmannskost; aber auch herrlich zu Fisch auch gerne roh!