



EBNER-EBENAUER

GRÜNER VELTLINER SAUBERG

Jahrgang: 2017

Herkunft: Poysdorf

Riede: Sauberg

Boden: Schotter/Lehmböden

Rebstöcke: 55 Jahre alt

Ernte: Oktober 2017

Alkohol: 12,9 Vol%

Restzucker: 2,4g/l

Säure: 5,5‰

Abfüllung: Mai 2018

Menge: 3800 Flaschen

Trinkreife: 2018-2028

Philosophie

Ried Sauberg ist ein wundervolles Hochplateau (hinter der Lage Bürsting) wo einst die Schweine hausten! In dieser Lage trifft Schotterboden auf den Lehmboden der benachbarten Ried Bürsting, der Weingarten wurde Anfang der 60' er Jahre gepflanzt.

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 20kg Kisten per Hand geerntet. Nach 24h Maischestandzeit, nur kurz entschleimt und der Most in gebrauchten 500l Eichen Fässern und kleinen Stahl tanks spontan vergoren.

Wein

Der Grüne Veltliner Sauberg vereint die Mineralität und Struktur des Schotterbodens mit der Würze und Vielschichtigkeit des Lehmbodens. Straff aber saftig, mit feinem Würzeschleier und einer unglaublichen Vielschichtigkeit präsentiert er sich fast salzig im Glas.

Speisebegleitung

Hellem Fleisch, gratiniertem Gemüse, Thai Küche, Geschmortes, Gebackenes, Käse