



EBNER-EBENAUER

GRÜNER VELTLINER

BIOLOGISCHER WEIN

Jahrgang: 2019

Herkunft: Poysdorf

Riede: Freiberg, Ebenthal

Boden: Lössböden

Ernte: September 2019

Alkohol: 12,5 Vol%

Restzucker: 1,1g/l

Säure: 6,3g/l

Abfüllung: Februar 2020

Menge: 8.000 Flaschen

Trinkreife: 2020-2025

Philosophie

Das Weinviertel identifiziert sich vor allem mit dem Grünen Veltliner!

Dieser fruchtig würzige Vertreter ist der einzige Veltliner aus unserem Gut, der aus zwei Weingärten kommt (sonst immer Einzellagen!). Die warmen Lössböden sind die Basis für den authentisch würzig pfeffrigen feinmineralischen Grünen Veltliner, und fördern die Fragilität des Weins.

Verarbeitung/Ausbau

Frucht und Eleganz stehen bei diesem Wein im Vordergrund, nach kurzer Maischestandzeit (5h) wird gepresst und die Gärung mit Reinzuchthefen eingeleitet, nach 3- monatigen Feinhefekontakt filtriert und bis zur Füllung im Stahltank gelagert.

Wein

Purer Veltliner aus dem Weinviertel, zarte Würze kombiniert mit kühlen Dufteindrücken nach Birnen. Am Gaumen saftige Apfel-Frucht, weißer Pfeffer, feinwürzige mineralische Noten, knackiges Frucht-Säure-Spiel.

Speisebegleitung

Gebackenes und klassische Hausmannskost, Fisch, Frischkäse sowie Sommersalate