



EBNER-EBENAUER

GRÜNER VELTLINER WEINVIERTEL DAC

BIOLOGISCHER WEIN

Jahrgang: 2021

Herkunft: Poysdorf

Riede: BIRTHAL

Boden: Sandboden

Ernte: September 2021

Alkohol: 12,7 Vol%

Restzucker: 1,1 g/l

Säure: 6,2 g/l

Abfüllung: März 2022

Menge: 11.000 Flaschen

Trinkreife: 2022-2029

Philosophie

Das Weinviertel identifiziert sich vor allem mit dem Grünen Veltliner!

Dieser würzige Vertreter steht auf den vom Urmeer zurückgelassenen Sandbänken der Lage BIRTHAL. Die Leichtigkeit des Bodens fördert die Fragilität des Weins.

Verarbeitung/Ausbau

Frucht und Eleganz stehen bei diesem Wein im Vordergrund, nach kurzer Maischestandzeit wird gepresst und spontan vergoren, nach 3-monatigen Feinhefekontakt filtriert und bis April imahltank gelagert.

Wein

Purer Veltliner aus dem Weinviertel, feinfruchtiges Pfefferl, ausgewogener und würziger Geschmack gepaart mit herrlicher Frucht.

Speisebegleitung

Ein universeller Speisebegleiter, der viel Trinkfreude bietet. Gebackenes und klassische Hausmannskost, Frischkäse sowie Sommersalate.