Weinpass

riegel bioweine

Grüner Veltliner RIED STEINLEITHN Erste Lage ÖTW Kremstal DAC

Eine späte Lese, meist erst im November, und sehr niedrige Erträge auf den kargen Böden sorgen für einen wundervollen komplexen Veltliner. Gärung und Ausbau findet im Stahltank statt, der Wein reift mindestens für 20 Monate auf der Vollhefe. Im Bukett neben Marille und Birne auch Heu und Kräuter. Sehr saftig, mit lebendigem Frucht-Säure-Spiel und der für die Lage so typischen Mineralik, wirkt am Gaumen fast austrocknend. Ein großer Veltliner, gemacht für viele Jahre.

Erzeuger:	Bio-Weingut Geyerhof
Anbaugebiet:	Kremstal
Rebsorte:	Grüner Veltliner
Jahrgang:	2022
Temperatur:	10-12°C
Lagerzeit:	jetzt + 4-5 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Österreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Kalbstafelspitz mit flambierten Möhren, Ziegenkäse-Tarte mit Feigen
Artikel-Nr.	45037.22
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	AT-BIO-302
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	26
Gesamtsäure (g/l)	6,5
Restzucker (g/l)	5,1
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	128
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,4
Weinstil	kräftig

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.