




GRÜNER VELTLINER BRUNNEN 2015

LAGE:

Die Riede Brunnberg thront, einer Sonnenterrasse gleich, mitten auf dem Wagram. Wie der Name vermuten lässt, ist der gesamte Hang sehr quellreiches Gebiet. Auf diesem fruchtbaren Boden streckt sich der älteste Weingarten von Gut Oberstockstall nach Süden und hält seine Nase in den Wind an der Wagramkante. Alte Veltlinerselektion von Großvater Fritz Salomon und Josef Jamek

Boden: Braunerde, tiefgründiger Löss

Klima: windoffen

KELLER:

Lese: die Trauben wurden händisch in kleine Kisten zu 25 kg gelesen und die ganzen Trauben schonend gepresst.

Gärung: Spontangärung, auf der Feinhefe für 18 Monate

Ausbau: Edelstahl

Am besten zu trinken von: 2015-2025

DETAILS:

Säure: 5,0g/l

Zucker: 1 g/l

Alkohol: 13,5 %

Serviertemperatur: 8-12C

verfügbar in 0,75L und auf der Feinhefe für 18 Monate

Kontrolle: biologisch-dynamisch nach demeter
von Lacon kontrolliert