

Konglomerat Grüner Veltliner 2010

Traisental DAC Reserve

| | |
|-------------------|---|
| Lage: | Das Kleinklima des Traisentals ist geprägt vom kontinentalen Klima mit pannonischen Einflüssen und von Norden die Donau als Klima bestimmender Faktor. Die Böden bestehen aus Verwitterungsgestein Granulit, dem Traisentaler Konglomerat und dem Roll-Schotter bis hin zu mehr oder weniger großen Löss & Lehm Überlagerungen. Die Terrassenlagen zeichnen sich durch einen sehr alten Rebbestand aus. |
| Vinifikation: | Maischestandzeit 8 Stunden, Vergärung in großen Holzfass bei 20-22°C. |
| Erntedatum: | 28.10.2010 |
| Erntegradation: | 20,5°KMW |
| Alkohol: | 13,6% vol |
| Säure: | 6,7g/l |
| Restzucker: | 1,9g/l |
| Weinbeschreibung: | Terroir bezogener Stil, selektive Handlese, Konglomerat, kalkreicher Lehm, Traisentaler Variante des Veltliner, Wein mit Charakter, saftige Ader, dicht, viel Schmelz und Substanz, pure Mineralik, eingehüllt Von vielschichtiger Würze, Reifepotential |
| Trinkreife: | 2013 – 2022 |
| Speiseempfehlung: | Hecht im Backteig, Meeresfrüchte, Pilzgerichte, Kalb, Rind und Schwein in verschiedenen Variationen |
| In Verkauf ab: | September 2011 |
| Trinktemperatur: | 10-11°C |
| Verpackung: | 6 x 0,75l & 1 x 1,5l |
| EAN Nummer: | 9 120021 78300 1, |
| DAC: | Districtus Austriae Controllatus Kontrollierte Herkunftsbezeichnung |

