



Weinbeschreibung

Einige dieser Grüner Veltliner - Weingärten wurden bereits in den 1960-er Jahren auf einem Lehm-Lössboden gepflanzt. Sie bringen hohe Qualität, da durch das Alter der Rebstöcke die Trauben und Beeren sehr klein sind. Auch das Reifepotential ist dadurch sehr hoch. Die Lese erfolgt eher spät, meist erst im November. Ausgebaut wird der Grüne Veltliner Alte Reben im großen Holzfass, wo er in etwa 12 Monate reift, bevor er abgefüllt wird. Der Grüne Veltliner Alte Reben 15 zeigt ein schönes klares strohgelb im Glas. In der Nase finden sich Tabak und reife Birnen. Am Gaumen ist er sehr würzig und cremig bei einem kräftigen Körper. Er ist kein aufdringlicher Wein, sondern besticht durch seinen cremig-würzigen und vollmundigen Geschmack sowie seinen langen Abgang. Der Grüne Veltliner Alte Reben 15 eignet sich hervorragend als Speisenbegleiter zu Schweinefleisch und Lamm oder Käsespätzle.

Wein Typ:	Stillwein, weiss, trocken
Alkohol:	12.5%
Restzucker:	1.8g/l
Säure:	4.3g/l
Zertifikate:	biologisch, demeter
Allergene:	Sulfite
Trinktemperatur:	12 - 14 °C

Auszeichnung

Falstaff: 92

Weinberg

Herkunft:	Österreich, Kamptal
Qualitätsstufe:	Österreichischer Qualitätswein
Lage:	Bernthal, Steinleiten
Rebsorte:	Grüner Veltliner 100 %
Boden:	Glimmerschiefer, Lehm, Löss

Ernte und Ausbau

Erntart:	handgelesen
Erntezeitpunkt:	-
Biologischer Säureabbau:	ja
Gärung:	spontan

Ausbau:

Alter
Dauer

Eichenfass
gebrauchtes Holz
12 Monat(e)
Stahltank

Alter
Dauer

Kontakte

Weingut Hager Doris und Matthias

Weinstraße 45 | 3562 | Mollands | Österreich

wein@hagermatthias.at | www.hagermatthias.at

Weingut Hager Doris und Matthias / Grüner Veltliner Alte Reben Österreichischer Qualitätswein, 2015