

Grüner Veltliner Urgestein Natural, 2018



Weinbeschreibung

Dieser Grüne Veltliner wächst auf der Mollandser Riede Steinleithen, einer steinigen Lage auf ca. 350m Seehöhe, welche für spürbare Mineralik im Wein sorgt. Damit wäre auch der Name Urgestein erklärt, Natural nennen wir ihn deshalb, weil 10% davon auf der Maische vergoren wurde und der Weine ohne Schönung und ohne Filtration abgefüllt wurde. Nach spontaner Vergärung wurden also 90% im Stahltank ausgebaut, die 10% Maischegärung lagerten im kleinen Holzfass, bevor die beiden Weine mit einer minimalen Schwefelzugabe zusammen abgefüllt wurden. Dementsprechend zeigt sich der Grüner Veltliner weniger fruchtig, mehr würzig, mineralisch und cremig am Gaumen mit langem Abgang. Ein toller Speisenbegleiter.

Wein Typ:	Stillwein, weiss, trocken
Alkohol:	13%
Restzucker:	2g/l
Säure:	5.1g/l
Zertifikate:	biologisch, demeter
Allergene:	Sulfite

Auszeichnung

Falstaff:	92
-----------	----

Weinberg

Herkunft:	Österreich, Kamptal
Qualitätsstufe:	Landwein
Lage:	Vineyard Selection
Rebsorte:	Grüner Veltliner 100 %
Boden:	steinig, Gneis, Glimmerschiefer

Ernte und Ausbau

Ernteart:	handgelesen
Erntezeitpunkt:	-
Biologischer Säureabbau:	ja
Gärung:	spontan
Ausbau:	Stahltank großes Holzfass

Kontakte

Weingut Hager Doris und Matthias
Weinstraße 45 | 3562 | Mollands | Österreich
wein@hagermatthias.at | www.hagermatthias.at
Weingut Hager Doris und Matthias / Grüner Veltliner Urgestein Natural Landwein, 2018

