

Grüner Veltliner 68 Monate Hefe, 2012



Weinbeschreibung

Dieser Grüne Veltliner wächst auf unserer Riede Am Berg – Schrattenthal auf ca. 300m Seehöhe. Der Boden ist ein Glimmerschieferboden mit etwas Lehm- und Tonanteil. Der Grüne Veltliner 68 wurde wie all unsere Weine per Hand gelesen und spontan vergoren. Anschließend wurde er in ein großes gebrauchtes Akazienholzfass gefüllt und für 68 Monate auf der Feinhefe belassen. Das Ergebnis ist ein großartiger Veltliner, vollmundig, würzig mit schön eingebundener Restsüße. Passt hervorragend zu Pasteten.

Wein Typ:	Stillwein, weiss, halbtrocken
Alkohol:	13.5%
Restzucker:	12.01g/l
Säure:	6.6g/l
Zertifikate:	biologisch, demeter
Allergene:	Sulfite
Trinktemperatur:	12 - 14 °C

Weinberg

Lage:	Am Berg / Schrattenthal
Rebsorte:	Grüner Veltliner 100 %
Boden:	Glimmerschiefer, Lehm, Ton

Ernte und Ausbau

Ernteart:	handgelesen
Erntezeitpunkt:	-
Gärung:	spontan
Ausbau:	Akazienfass

Kontakte

Weingut Hager Doris und Matthias
Weinstraße 45 | 3562 | Mollands | Österreich
wein@hagermatthias.at | www.hagermatthias.at

Weingut Hager Doris und Matthias / Grüner Veltliner 68 Monate Hefe 2012