



BIO · STAUBIGER 2021

GRÜNER VELTLINER



DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

BIO · ÖSTERREICH Die lehmigen Lössböden prägen auf besondere Weise die pfeffrige Würze des Weins.

DER BIOWEIN

TROCKEN • Weil der Bio Grüne Veltliner unfiltriert in die Flasche gefüllt wird nenne wir ihn STAUBIGER. Er ist ein unser klassischer Vorbote des neuen Jahrgangs. Ein leichter und cremiger Grüner Veltliner mit etwas Holunder in der Nase und einer schönen, pfeffrig-würzigen Säure im Abgang. Die Fein-hefe verleiht dem Staubigen eine wunderbar süßliche Fruchtnote. Ein wahrer Trinkgenuss unfiltriert in die Flasche gefüllt.

DER JAHRGANG

2021 war ein Jahr ein gutes Jahr für unsere Trauben. Im Frühling gab es keinen Spätfrost, dafür viel Niederschlag, im Sommer waren die Hitzeperioden nicht zu lang und die Lese konnte unter perfekten Bedingungen stattfinden. Zusammen bot das Weinjahr ausgezeichnete Bedingungen für qualitativ hochwertige und gut ausgereifte Trauben mit entsprechend ausbalanciertem Säuregehalt. All das wird sich in fruchtigen und harmonischen Bio Weinen des Jahrgangs widerspiegeln.

SPEISEEMPFEHLUNG

Martinigansl, Ente, vegetarische Gerichte mit Artischocken, Roten Rüben, Kraut, Pastinaken, Topinambur, Kastanien, Gerichte gewürzt mit Nelken, Zimt, Wachholder, Kardamom und Muskat

SERVIER- UND TRINK-TEMPERATUR

TRINKREIFE 2021-2024

ERNTZEITPUNKT
Mitte September, händisch geerntet

AUSBAU
Auf der Feinhefe im Stahltank ausgebaut

GÄRUNG

Temperaturgesteuert bei 18°C im Stahltank

ALKOHOL 12,0 % Vol.

SÄURE 6,0 g/l

RESTZUCKER 3,0 g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE
9120048501633

EAN-CODE 6ER-KARTON
9120048501640