



MANTLERHOF

KREMSTAL · Österreich

GRÜNER VELTLINER 2017

BeerenAuslese

Entstehung

Ein starker Regen in der Mitte der Lese sorgte für einen Botrytisschub in fast allen Weingärten. Dieser Wein ist das Produkt einer Auslese über unsere Grüner Veltliner Anlagen. Ganztraubenpressung um Säure zu konservieren. Langsame und lange Vergärung.

Jahrgang

2018 war ein außergewöhnlich heißes und trockenes Jahr. Trotz sehr späten Austriebs im Frühjahr haben die Reben durch die Hitze sehr schnell aufgeholt, zur frühesten Ernte unserer Betriebsgeschichte. Trotz der Trockenheit wurde eine gute Reife erreicht, welche sich auch bei der saftigen Süßwein Ernte zeigte.

Weinbeschreibung

Ein langer, gut strukturierter Süßwein, sehr harmonisch. Geschmeidiges Mundgefühl, das durch eine sanfte Tanninstruktur einen roten Faden bekommt.

Essensbegleitung

Zu nicht allzu süßen Desserts auf Topfenbasis, zu Strudeln oder Marillenknödeln. Passt auch ganz wundervoll zu Foie Gras und zum klassischen Käseteller. Nach dem Menü ist dieser Süßwein auch selbst als Dessert zu genießen.

Zucker: 142,8 g/l

Säure: 5,8 g/l

Alkohol: 10,0 % Vol

