



MANTLERHOF

KREMSTAL · Österreich

GRÜNER VELTLINER 2020 Lössterrassen



Entstehung

Sehr gesundes Traubenmaterial, zügige Verarbeitung durch schonende und säurekonservierende Ganztraubenpressung. Danach spontane Vergärung im Stahltank. Der Wein lagerte einige Monate auf der Grob-Hefe. Abgefüllt März 2021.

Jahrgang

Entgegen dem klimatischen Trend war das Jahr 2020 geprägt von intensiven Regenfällen und einem recht kühlen Sommer. Lese von Ende September bis Anfang November. Ein Wein Stil wie ihn die Winzer gerne trinken, sehr klarer Sortenausdruck, animierende Säure!

Weinbeschreibung

Der Löss verleiht dem Wein eine anhaltende Dichte und einen gut durchstrukturierten, langen Körper. Ausgeprägte Grüner Veltliner Charakteristika. Der klassische mittelkräftige Veltliner, der das Löss-Terroir auf den Punkt bringt. Der Löss sorgt hier auch für eine leichte Extrakt-Süße.

Essensbegleitung

Passend zu weißem Fleisch, gekochtem Rind und fast allen Klassikern der österreichischen Küche. Klassisch zum Wiener Schnitzel oder Backendl. Untermalt deftige Creme- oder Kräutersuppen. Saisonal gut zu Spargel mit Butter oder Béchamel.



HANDPICKED



VEGAN



Zucker: 1,3 g/l

Säure: 6,0 g/l

Alkohol:..... 12,5 % Vol