



MANTLERHOF

KREMSTAL · Österreich

# GRÜNER VELTLINER 2021 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

2021 war ein recht angenehmes Jahr. Durch einen späten Austrieb und eine eher kühle Vegetationsperiode konnten die Weingartenarbeiten genau zum richtigen Zeitpunkt durchgeführt werden. Eine kühle Lese ermöglichte ein perfektes Abpassen des optimalen Reifezeitpunktes. Man durfte aber nicht unvorsichtig sein, gerade im Frühling und Spätsommer gab es klimatische Herausforderungen.

## Weinbeschreibung

Der Löss verleiht dem Wein eine anhaltende Dichte und einen gut durchstrukturierten, langen Körper. Heuer besonders klassische Nase und ausgeprägte Grüner Veltliner Charakteristika. Der klassische mittelkräftige Veltliner, der das Löss-Terroir auf den Punkt bringt.

## 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.

Zucker: ..... 1,0 g/l

Säure: ..... 6,6 g/l

Alkohol: ..... 13,0 % Vol



HANDPICKED



VEGAN

