



MANTLERHOF

KREMSTAL · Österreich

GRÜNER VELTLINER Lössterrassen 2022

Entstehung

Weingarten-Cuvee, heuer aus recht alten Reben. 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 2023.

Jahrgang

2022 war sehr abwechslungsreich. Die Vorzeichen standen auf heiß und trocken. Ein ungewöhnlich feucht warmer Frühsommer sorgte zwar für ausreichend Niederschlag, leider aber auch für Ernteeinbußen aufgrund von Pilzbefall. Die Witterung während der Reife und der Lese war wieder trocken und heiß. Die Weine sind intensiv in der Frucht, dezenter in der Säure und schön ausgewogen.

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.

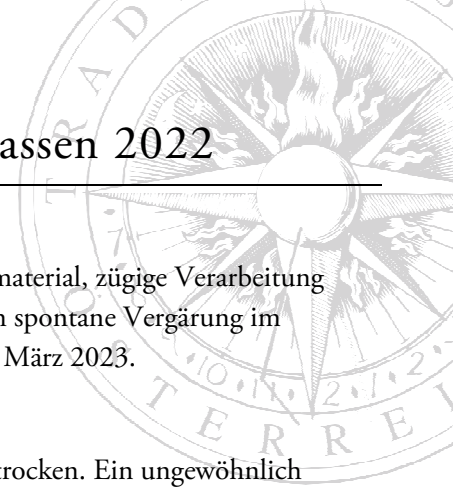
Essensbegleitung

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: 1,1 g/l

Säure: 5,2 g/l

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



HANDPICKED



VEGAN

