



Grüner Veltliner Kirchberg 2009

Zitat Rudolf Schwarzböck:

Ein mächtiger Gr. Veltliner aus Wien mit Fülle und Eleganz!

*** Informationen zum Terroir & Ausbau**

Rebsorte: 100 % Grüner Veltliner

Lage: Kirchberg

Boden: tiefgründiger-Löss-Lehmboden, der die Niederschläge gut speichert und sich rasch erwärmt. Sanft hügelige Südlage in Wien Stammersdorf.

Alter der Rebstöcke: 28 Jahre

Klima: Kontinental mit pannonischen Einflüssen. Das Mikroklima des Bisamberges wirkt sich günstig auf die Vegetation sowie Aromabildung aus.

Bodenpflege: Bewirtschaftung im Einklang der Natur durch Schaffung eines gut durchlüfteten Bodens, der Nützlinge fördert: beispielsweise durch Begrünen und Mähen der Fahrgasse, Ausbringen des Tresters...

Ernte/Ausbau: Handlese Ende Oktober, schonende Pressung, kontrollierte temperaturgesteuerte Vergärung bei 20° im Stahltank, Ausbau auf der Feinhefe bis Ende März. Abfüllung: Mitte April mit Naturkork.

*** Verbraucherinformation:**

Alkoholgehalt: 14%vol

Säure: 4,8 g/l

Restzucker: 3 g/l

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Trinkreife: 2011 bis 2016

Beschreibung: aus der Wiener Lage Kirchberg stammt dieser geschmeidige, dichte Gr. Veltliner. In der Nase feine Fruchtigkeit nach alten Apfelsorten mit Blütenhonig, zeigt am Gaumen Konturen und Eleganz, extraktsüß und anhaltend.

Speisempfehlung: Passt besonders gut zu Vorspeisen (Gänseleber), zu kräftigen Rindfleischgerichten oder Gebackenem vom Fisch.

Empfohlene Trinktemperatur: 11° Grad

TIPP: im Burgunderglas servieren

