

**Grüner Veltliner
Sätzen-Fürstenberg
2009**

*Zitat Rudolf Schwarzböck:
Ein klassischer Gr. Veltliner auf hohem Niveau und individueller
Note!*

*** Informationen zum Terroir & Ausbau**

Rebsorte: 100% Grüner Veltliner

Lage: Sätzen: tiefgründiger Lössboden mit etwas höherem
Lehmanteil Fürstenberg: sandiger, trockener Boden, der die Reben zu
tiefen Wurzeln zwingt.

Klima: Kontinental mit pannonischen Einflüssen. Das Mikroklima des
Bisambergs 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 September bis Anfang Oktober,
schonende Pressung, Verarbeitung nach dem
Schwerkraftprinzip ohne Einsatz von Pumpen, kontrollierte
temperaturgesteuerte Vergärung bei 20° im Stahltank,
Ausbau auf der Feinhefe bis Mitte Februar.
Abfüllung: 24.2.2010 mit Schraubverschluß

*** Verbraucherinformation:**

Alkoholgehalt: 14 %vol

Säure: 5,5 g/l

Restzucker: 2,7 g/l

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Trinkreife: - 2012

Beschreibung: In der Nase fruchtbetont nach Birnen und Waldhonig,
reif und vielschichtig, stützende Säure und pfeffrige Würze verleihen
Lebendigkeit, wirkt dennoch sehr harmonisch und ausgeglichen. Ein
klassischer Grüner Veltliner von hohem Niveau!

Speisenempfehlung: Ein wunderbarer Essensbegleiter, zu würzig
zubereitetem Fleisch und Fisch sowie zu asiatischen Gerichten.

Empfohlene Trinktemperatur: 9-10°C

