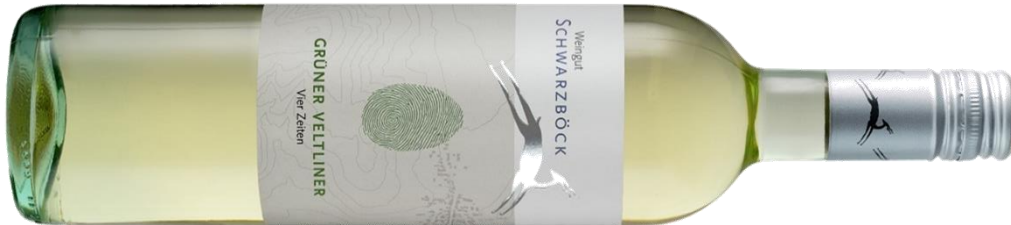




Grüner Veltliner 2020

Vier Zeiten



TERROIR

Die Trauben stammen von mehreren Weingärten Hagenbrunn und Enzersfelds im Weinviertel. Geologisch ist der Bisamberg eine Fortsetzung der Flyschzone (= Sandstein mit Tonmergel, kalkreich) des Wienerwaldes. Als Auflage dient sandiger Lehm und lehmiger Schluff. Es herrscht kontinentales Klima mit pannonischen Einflüssen. Das Mikroklima des Bisambergs wirkt sich günstig auf die Vegetation sowie Aromabildung aus.



VEGETATIONSVERLAUF 2020

trockenes, warmes Frühjahr, früher Austrieb, regenreicher Mai und Juni verzögerte die Blüte, Blüte erfolgte über 2 Wochen Mitte Juni, abwechslungsreicher Sommer, trockener Spätsommer, Erntebeginn Mitte September, bis Mitte Oktober gute Erntebedingungen.

WEINBESCHREIBUNG

Ein Kräuterstrauß voll würziger Aromen samt Noten von grünen Äpfeln. Mit seinem lockeren, verführerischen Säurespiel wirkt dieser Wein sympathisch und beinahe ein wenig frech.

SPEISEBEGLEITUNG

Perfekt zur Jause, passt gut zu kalten Vorspeisen wie beispielsweise Spargel und Rohschinken, aber auch erstaunlich gut zu Sushi.

BEWERTUNG: Vinaria TOP 20

HERKUNFTSBEZEICHNUNG:

Niederösterreich

REBSORTE: Grüner Veltliner

QUALITÄTSSTUFE:
Qualitätswein mit g.U.

ALKOHOLGEHALT: 11,5 %vol.

SÄURE: 5,9 g/l

RESTZUCKER: 1,0 g/l

TRINKREIFE: 2021-2023

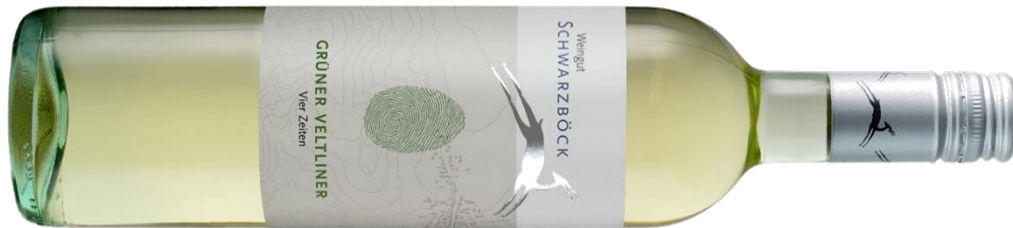
VERARBEITUNG:

Lese Mitte September, schonende Pressung, kontrollierte Vergärung im Stahltank bei 19°C. Mehrere Abfüllungen. KW 50 (2020), KW 19 (2021) in 0,75lt. Flaschen mit Schraubverschluss.



Grüner Veltliner 2020

Vier Zeiten



TERROIR

The grapes come from several vineyards in Hagenbrunn and Enzersfeld in the Weinviertel. Geologically, the Bisamberg is a continuation of the Flyschzone (= sandstone with clay marl, calcareous) of the Vienna Woods. The edition is sandy clay and loamy silt. It has a continental climate with Pannonian influences. The microclimate of the Bisamberg has a beneficial effect on vegetation and aroma formation.



VEGETATION COURSE 2020

dry, warm spring, early budding, rainy May and June delayed flowering, flowering took place over 2 weeks in mid-June, varied summer, dry late summer, harvest start in mid-September, good harvest conditions until mid-October.

TASTING NOTES

A bouquet of spicy aromas with notes of green apples. With its loose, ferocious acidity, this wine seems sympathetic and almost a little peppy.

FOOD PAIRING

Perfect for a snack, goes well with cold appetizers such as asparagus and prosciutto, but also surprisingly good with sushi.

RATING: Vinaria TOP 20

ORIGIN: Lower Austria
VARIETY: Grüner Veltliner
QUALITY LEVEL:
Quality wine with P.D.O.
ALCOHOL CONTENT: 11.5 %vol.
ACIDITY: 5.9 g/l
RESIDUAL SUGAR: 1,0 g/l
DRINKING AGE: 2021-2023
PROCESSING:
Harvest in mid-September, gentle pressing, controlled fermentation at 19°C in stainless steel tank. Several bottlings. CW 50/2020 and CW 19/2021 in 0,75lt. bottles with screw-cap.

