

2020 Mörbischer Grüner Veltliner



Leichte Erfrischung, pur oder gespritzt...

Der Grüne Veltliner ist seit Jahrhunderten im Burgenland beheimatet, als „Arbeitspferd“ unter den Rebsorten aber oft unterschätzt.

Kaum eine andere Sorte schmeckt bei niedrigem Alkohol so ausgewogen. Deshalb ernten wir die Trauben früh und keltern daraus einen erfrischend leichten Veltliner, der aber nicht nur an heißen Sommertagen Spaß macht.

Herkunft: Burgenland, Mörbisch am See, Birnhaide und Haderwald

Lage und Weingarten: Die Rieden Birnhaide und Haderwald liegen auf einem etwas kühleren Plateau über dem Neusiedlersee mit kargem Schieferboden. Der Grüne Veltliner gedeiht hier seit 1999, 2004 und 2014.

Bearbeitung: zertifiziert nach den Vorgaben von www.nachhaltigaustria.at

Lese und Weinbereitung: selektive Handlese am 14. 9. und 1. 10., 16,5°KMW, Ertrag etwa 65 hl/ha, kühle Gärung des klaren Mostes und Reife auf der Feinhefe im Tank, Filtration im November; erste Teilabfüllung am 26. November 2020; Alkohol: 11,5%vol, Säure: 6,2g/l, Restzucker: 1,8g/l

Der Wein: helles Gelb, junge, ungestüme Fruchtigkeit und Veltliner-Würze im Bukett, am Gaumen erfrischend und animierend, angenehm leicht im Abgang; Trinkreife 2021 bis 2022