

# Grüner Veltliner „1598“

**Bio 2019**

## KOSTNOTIZ:

Leuchtendes, intensives Goldgelb; geruchlich von reifer, getrockneter Frucht sowie vom „Kuss des Holzes“ zusätzlich geadelt, röstig-würzig und trockenfruchtig; am Gaumen manifestiert sich die dezent internationale Stilistik durch den Holzeinsatz, lässt aber die Wagramer Lösswürze und die reifen Fruchthalte (dunkle Banane) ebenfalls zu Wort kommen, nobler, langer Nachhall

*Quelle: DS Prof.Dr. Walter KUTSCHER; Oktober 2020*

---

<b>Vinifikation:</b>	kalttemperierte Fermentation – 8 Monate auf der Feinhefe ausgebaut
<b>Herkunft:</b>	Ried Dorner/Wagram-Niederösterreich
<b>Rebsorte:</b>	Grüner Veltliner
<b>Ernte:</b>	Oktober 2019
<b>Kategorie:</b>	Qualitätswein
<b>Boden:</b>	tiefgründiger Lössboden
<b>Alkohol:</b>	13% vol.
<b>Gesamtsäure:</b>	4,4 ‰
<b>Restzucker:</b>	1,8 g/l, trocken
<b>Reifepotenzial:</b>	2020 – 2026
<b>Serviervorschlag:</b>	8-10 °C
<b>Trinkempfehlung:</b>	Wir empfehlen, den Wein zu karaffieren und eher größere Gläser zu verwenden.

