



GRÜNER VELTLINER

Smaragd auf Maische 2015 Ried Steinwand

Steinwand

Die Steinwand ist eine Lage am Hangfuß des Kollmitz. Der Grüne Veltliner, der hier wächst, wurde im Jahr 1969 ausgepflanzt und zeigt sich entsprechend dicht in seinen Aromen

Über den Wein

Grüner Veltliner auf Abwegen, was nicht abwegig sein muss aber grundsätzlich herrlich bössartig schmeckt und gelegentlich überfordern kann um dabei grundsätzlich zu begeistern. Hocharomatisch, bittere Orange, duftiger Hopfen und ein zarter Hauch Minze sind der Auftakt einer Aromenreise, die es in sich hat. Von floralem Blumigkeit über fleischige Melancholie, dieser Veltliner spielt alle Stücke und versteht sich als vinophile Antwort auf Bachs Kunst der Fuge.

Bitte gut anschnallen und möglichst lange Zeit lassen!

Werte

Trinken: 2016 – 2026, Drehverschluss

Ernte: 23.10.2015

trocken

13,00 vol% Alk. 6,1 ‰ Säure

3,1 g/l Restzucker