



2016 AM BERG® Grüner Veltliner

Der Name ist Programm. Die Lagen für unseren Basisveltliner befinden sich am Berg, an den Hangenden, in den auslaufenden Terrassen, dort wo der Löss etwas tiefgründiger ist und in der Ebene um Feuersbrunn. Die Weingärten gehören teils uns, teils aber auch befreundeten Winzern, die ihre Rebstöcke nach unseren Ideen bearbeiten und pflegen. Die Lese besorgen wir per Hand und gehen dabei selektiv und penibel vor. Ausbau und Gärung findet im Edelstahltank statt, die Betonung liegt auf Frische und Frucht

Weinbeschreibung

Feinwürzige Nase mit heller Aromatik, Pfeffer, Duft von frischen Äpfeln und etwas Grapefruits und Zitronen.

Schöne Pikanz, etwas Salbei; schlank mit feiner Saftigkeit und anregendem Fruchtbiss, trinkig, erfrischend, zart im Abgang

Peter Schleimer/Vinaria

Sorten:	Grüner Veltliner
Herkunft:	Wagram und Kamptal
Boden:	Löss Böden
Alter der Reben:	15 bis 25 Jahre
Lesetermin:	Ende September 2016 ✂️ HANDGELESEN
Füllung:	Mitte Jänner 2017
Alkoholgehalt:	11,5 %
Restzucker:	2 g/l
Säure:	6,4 g/l
Trink-Temperatur:	10° - 12° Grad
Lagerung:	Am Besten in den nächsten 2 Jahren zu genießen.