



2016 FASS 4® Grüner Veltliner

Gut zwei Jahrzehnte ist es her, dass das vierte Veltliner-Fass als das Beste der damaligen Serie von einer Handvoll Klienten auserwählt wurde und die Basis für eine der großen Erfolgsgeschichten österreichischen Weins legte. Die Geschichte ist noch nicht fertiggeschrieben doch reift der Veltliner für das Fass 4 längst in Edelstahltanks und liefert heute das Fundament unserer Terroirbemühungen. Die Weine dafür stammen von kleinen Parzellen rund um Spiegel und Rosenberg.

Weinbeschreibung

Kühle Kräuternoten und Frucht nach reifen Granny Smith, dazu ansprechende Würze, schwarzer Pfeffer und ein Hauch von Chili, frische Wiesenblüten, balanciert, leicht kreidig; strahlt vor saftiger Fruchtpräsenz am Gaumen, besitzt dabei gute Struktur, konturiert und kompakt, packender Biss, mittlerer Abgang.
Peter Schleimer/Vinaria

Sorten:	Grüner Veltliner
Herkunft:	Wagram
Boden:	Löss Böden
Alter der Reben:	Bis zu 45 Jahre alt
Lesetermin:	Mitte Oktober 2016 ✂️ HANDGELESEN
Füllung:	Mitte Februar 2017
Alkoholgehalt:	12,5 %
Restzucker:	2,1 g/l
Säure:	6,1 g/l
Trinktemperatur:	10° - 12° Grad
Lagerung:	Am Besten in den nächsten 10 Jahren zu genießen.