

• OTT •



## 2012 QVEVRE

Qvevis sind georgische Tonbehältnisse, die man im Volksmund generell als Amphoren bezeichnet. Meine haben eine Größe von 500 bis 2000 Liter, in denen ausschließlich Veltliner vinifiziert wird. Die Eingriffe sind minimal. Die Trauben werden gerebelt und in die Qvevis befüllt - die Gärung erfolgt dann spontan, der biologische Säureabbau passiert irgendwann, die Temperatur kontrolliert sich selbst. Über ein halbes Jahr entwickelt sich derart ein komplexes und hochindividuelles Aromaspektrum, dass sich sukzessive und über Jahre hinweg erschließt.

### Weinbeschreibung

Weißer Blüten und Honigmelonennoten, reife gelbe und weiße Früchte. Filigran und komplex. Nasse Steine und weißer Pfeffer öffnen neue aromatische Perspektiven, elegant und vielschichtig, dabei gehaltvoll und substantiell. Der Körper wirkt ruhig und weich, die Säure tut nur das Nötigste, die Textur ist cremig, das Trinkgefühl, wenn man davon sprechen will, ist nachhaltig – ebenso wie die feine Karamellnote am Gaumen.

<b>Sorte:</b>	Grüner Veltliner
<b>Herkunft:</b>	Aus den Rieden Spiegel, Stein und Rosenberg
<b>Boden:</b>	Tiefgründiger Löss Boden
<b>Alter der Reben:</b>	Bis zu 53 Jahre alte Rebstöcke
<b>Lesetermin:</b>	12. Oktober 2012
<b>Füllung:</b>	2. Juli 2013
<b>Alkoholgehalt:</b>	13,5 %
<b>Restzucker:</b>	trocken
<b>Trink-Temperatur:</b>	12° - 14° Grad
<b>Lagerung:</b>	Großes Potenzial für viele Jahre!