



## 2015 Grüner Veltliner Ried Feuersbrunner SPIEGEL 1ÖW

Acht Hektar Veltliner wachsen in dem Spiegel, eine Menge, die es uns erlaubt, ganz gezielt und nur von den ältesten und besten Stöcken, Trauben für einen unserer Flaggschiffveltliner zu verwenden. Der stets hohe Extrakt verdankt sich den metertief wurzelnden Reben, die Intensität und tiefe Würzigkeit seiner südlichen Exposition, die Vitalität und Saftigkeit der biodynamischen Bewirtschaftung. Dicke kalkdurchsetzte Lösswände liefern eine weitere Komponente im komplexen Zusammenspiel von Texturen und Aromen.

### Weinbeschreibung

Exotisch, warm und intensiv. Neben tropischen Anklängen melden sich aber auch hörbar reifes Steinobst und frische Kräuter zu Wort. Der Körper ist profund und cremig, die Säure zurückhaltend. Pfeffer mischt sich sukzessive zu den kräftigen Fruchtaromen. Die nötige Balance liefert eine feine Gerbstoffstruktur, die dem Wein Power und Rückgrat mit auf den Weg gibt. Der sollte, wenn uns nicht alles täuscht, ähnlich wie der Abgang ziemlich lang sein und in eine Zukunft führen, die den würzigen Noten immer mehr Platz einräumen wird.

<b>Sorte:</b>	Grüner Veltliner
<b>Herkunft:</b>	Feuersbrunner Spiegel 1ÖW Wagram
<b>Boden:</b>	Löss Boden
<b>Alter der Reben:</b>	25 - 45 Jahre alt
<b>Lesetermin:</b>	10. Oktober 2015
<b>Füllung:</b>	Ende Juni 2016
<b>Alkoholgehalt:</b>	13,5 %
<b>Restzucker:</b>	trocken
<b>Trink-Temperatur:</b>	12° - 14° Grad
<b>Lagerung:</b>	Großes Potenzial – bis zu 20 Jahren!