

ICH BIN EIN VELTLINER

• OTT •



2012 TAUSEND ROSEN Feuersbrunner Grüner Veltliner

Allzu oft kommt unser Tausend Rosen Veltliner nicht in die Flasche aber das ist letztlich auch der Sinn einer jeden Spezialabfüllung. 2003 gab es ihn erstmals, 2006 folgte ein weiterer Jahrgang und erst 2012 machten wir das Trio komplett. Was zeichnet den Tausend Rosen Veltliner aus, was macht ihn besonders? Seine Stöcke sind alt, sie wurzeln seit über fünfzig Jahren im Rosenberg, der namensgebenden Lage, die Erträge sind niedrig. Bewirtschaftet wird der Weingarten seit Jahren biodynamisch und gelesen wird erst dann, wenn sich der Herbst langsam dem Ende zuneigt. Volle Reife absolut gesunder Trauben ist das Motto und im Grunde gilt die gleiche Idee auch im Keller. Erst wenn der Wein perfekt ausbalanciert ist, wird gefüllt. 18 Monate war der Veltliner auf der Hefe, vergoren und ausgebaut wurde er im Stahltank.

Weinbeschreibung

Gewichtig, profund, und würzig – ein paar Attribute, die den Tausend Rosen Veltliner kennzeichnen. Addiert man die feinen Steinobstnoten, den Honig und den Tabak hinzu ist das Ergebnis ein komplexes Aromaprofil, das sich auch am Gaumen fortsetzt. Eine cremige Textur und ein opulenter Körper geben dort den Takt vor, doch wird die Mächtigkeit schnell von einer lebhaften Säure relativiert, die der barocken Stilistik trotz und einen dynamischen Trinkfluss garantiert. Dunkle Mineralik dominiert den Abgang.

Sorte:	Grüner Veltliner
Herkunft:	Feuersbrunner Rosenberg 1 ^{ÖW} Wagram
Boden:	Löss Boden
Alter der Reben:	Bis zu 56 Jahre alt
Lesetermin:	19. Oktober 2012
Füllung:	23. Juli 2014
Alkoholgehalt:	13,5 %
Restzucker:	lieblich
Trink-Temperatur:	12° - 14° Grad
Lagerung:	Großes Potenzial – bis zu 20 Jahren!