

GRÜNER VELTLINER

„96.18“ BEERENAUSLESE

Rebsorte	Grüner Veltliner	Jahrgang	2018
Riede	Heiligenstein	Alkohol	10 %vol
Qualitätsstufe	Beerenauslese	Säure	6,0 g/l
Trinktemperatur	11 – 13 °C	Restzucker	155,3 g/l

Verkostung	Leuchtendes Goldgelb, ein Hauch von reifen Marillen, süße Tropenfruchtanklänge, frischer Blütenhonig, feine Kräuterwürze, integrierte Süße mit einer finessenreichen Säurestruktur, bleibt gut haften. Passt perfekt zu reifem Weichkäse und kräftigem, gereiften Bergkäse, sowie zu Holunderblüten-Joghurt-Eis und Zitronen-Chili-Huhn.
Lese	selektive Handlese am 3.Jänner 2019
Lesegradation	29,0 KMW
Vinifizierung	schonend abgepresst, kontrolliert bei 17 Grad vergoren, bei -5°C Außentemperatur die natürliche Gärung gestoppt.
Ausbau	im Stahltank 1 Monate auf der Feinhefe,
Füllung	Mai 2019



ZÖBINGER HEILIGENSTEIN



Heiligenstein

Der Zöbinger Heiligenstein, mit seinem rötlich verwitterten Wüstensandstein, dem Zöbinger Perm und den Konglomeraten aus Vulkanbestandteilen, gibt dem Grünen Veltliner, durch die nach Süden ausgerichteten Terrassen, die ein Heranreifen bis weit in den November erlaubt, das typische Veltliner-Bukett. Schwarzer Pfeffer mit gehöriger Kräutervürze, zarte Anklänge von tropischen Früchten. Das harte Urgestein gibt die lagenspezifischen Mineralstoffe in die Traube ab.

Die Weingärten liegen in einem geschlossenen Naturschutzgebiet. Zwischen den Rebflächen finden sich geschützte Trockenrasen-Flächen mit einer darauf gedeihenden Flora und Fauna wie sie ansonsten nur in weit südlicheren, mediterranen Gegenden anzutreffen sind.

Höhenlage: 250m, 300m Boden: Urgestein

WEINGUT PETER SCHWEIGER · IM GRÜBL 25, 3561 ZÖBING, AUSTRIA

+43 664 45 10 162 · OFFICE@SCHWEIGER-WEIN.AT · WWW.SCHWEIGER-WEIN.AT