



Grüner Veltliner PUR 2017

Weingut	Biologischer Weinbau Demeter Weingut Doris & Hager Matthias
Weinbaugebiet	Österreich
Weintyp	Weißwein
Rebsorte	Grüner Veltliner
Qualitätsstufe	Landwein
Stichwörter	Grüner Veltliner, Orange Wine
Restsüße	trocken
Füllmenge	0,75 Liter
Alkohol	13 vol%
Säure	5 g/l
Restzucker	3,47 g/l
Lage	Seeberg
Boden	Glimmerschiefer, Andere
Ausbau	Kleines Eichenfass
Serviertemp.	12 °C - 14 °C

Der Grüne Veltliner PUR ist ein sogenannter „Orange Wine“. Er wurde wie Rotwein mit der Schale fermentiert und während der ganzen Vinifizierung wurde kein Schwefel zugesetzt. Das ist der Grund für seine bernsteinartige Farbe und auch für den Namen „Orange Wine“. Wichtige Voraussetzungen für einen derartigen Wein sind gesunde Trauben und ein steiniger Boden. Für den Grünen Veltliner PUR wurde ein Teil der Trauben für 4 Tage eingemaischt, die andere Hälfte war 6 Wochen auf der Maische. Nach der Spontangärung wurden beide Teile in große gebrauchte Eichenfässer gefüllt für den weiteren, langsamen Reifungsprozess. Zusammen ergeben Sie nun diesen würzigen-pfeffrigen Veltliner mit erfrischender Mineralität. Foto = Symbolfoto