

Biologischer Weinbau Demeter Weingut Doris & Hager Matthias  
Weinstraße 45  
3562 Mollands  
02733/8283  
wein@hagermatthias.at  
<http://www.hagermatthias.at>



## Grüner Veltliner Urgestein 2019

|                        |                                                             |
|------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Établissement vinicole | Biologischer Weinbau Demeter Weingut Doris & Hager Matthias |
| DAC                    | Kamptal DAC                                                 |
| Vignoble               | Kamptal, Austria                                            |
| Type de vin            | Vin blanc                                                   |
| Raisin                 | Grüner Veltliner                                            |
| Niveau de Qualité      | Qualitätswein                                               |
| Douceur                | sécher                                                      |
| Capacité               | 0,75 Litre                                                  |
| Alcool                 | 13,5 vol%                                                   |
| Acidité                | 5,6 g/l                                                     |
| Sucre résiduel         | 10,6 g/l                                                    |
| Convient               | Swine, Des plats végétariens                                |
| Emplacement            | Steinleithen                                                |
| Prolongement           | Cuve en acier                                               |
| Temp.                  | 10 °C - 12 °C                                               |
| Storable               | à 2025 Années                                               |

Comme tous nos vins, le Grüner Veltliner Urgestein a été cueilli à la main et fermenté spontanément. 2019 a été un automne chaud et sec, c'est pourquoi les raisins étaient très mûrs. La fermentation a été relativement longue et s'est arrêtée d'elle-même à 10,6g/l de sucre résiduel. Le vin est donc demi-sec. Grâce à sa belle acidité et, surtout, sa composante minérale, le Grüner Veltliner Urgestein est un vin complexe et multicouche. Grâce à ses arômes intenses, il accompagne à merveille les cuisines familiales copieuses (escalopes, rôti de porc, ...) ainsi que les délices végétariens légèrement épicés comme le couscous, les galettes de légumes, etc.