



Grüner Veltliner ERLESENE REBEN Traisental DAC Reserve 2010

Sorte:	Grüner Veltliner
Herkunft:	Traisental
Analyse:	Restzucker: 4,6 g/l, trocken Säure: 6,4 g/l Alk. 13% vol.
Qualitätsstufe:	Traisental DAC Reserve
Potential:	2011 - 2019
Lage:	Die Trauben für diesen Wein stammen aus den besten Lagen in Wagram ob der Traisen, wo zum Teil über 30 Jahre alte Weinstöcke eine alljährlich hohe Qualität sichern. Der Großteil des Leseguts stammt aus der Riede Sonnleiten. Hier sorgen südostseitig geneigte Hanglagen und tiefgründiger Lössboden für beste Reifegradationen.
Vinifikation:	Selektion der bestens positionierten Trauben, gerebelt, gequetscht, kurze Maischestandzeit, in pneumatischer Presse schonend abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Danach im Edelstahltank gereift.
Kostnotizen:	Mittleres Gelbgrün, feiner Duft mit Tropenfruchtanklängen und tabakigen Nuancen, am Gaumen fruchtbetont mit einer dezenten Süße, die von einer lebendigen Säurestruktur gekontert wird, im Abgang mineralisch.
Serviovorschlag:	Kühl servieren (10-12° C.), Allrounder, der eine Vielzahl von Gerichten gut begleiten wird: zahlreiche kalte Vorgerichte, vom hellen Fleisch bis zu allem Gebackenen.