

# Grüner Veltliner Tradition

QWt Niederösterreich, Schloss Gobelsburg, 2016

750 ml

**CHF 37.50**

Art-Nr. 15029716



Seine traditionelle Machart (u.a. spontan vergoren und mehrmals von Fass zu Fass umgezogen) wirkt sich natürlicherweise auf seine Struktur und Aromatik aus. Einem ausladenden Aromafächer von reifen Orangen, Quitten, Blütenhonig, Safran, weissem Pfeffer, Freesien und Narzissen folgt im Mund ein ebenso begeisternder Eindruck. Mit cremiger Textur füllt er den Gaumen aus. Gleichzeitig ist er saftig mit anregendem Sweet-and-Sour-Spiel und pfeffriger Note. Ein finessenreiches Finale verlängert den Genuss.

Herkunft:	<b>Österreich / Niederösterreich / Kamptal</b>
Traubensorte:	<b>Grüner Veltliner</b>
Genussreife:	<b>3 bis 8 Jahre</b>
Servicetemperatur:	<b>10 bis 12 °C</b>
Trinkempfehlung:	<b>Marokkanische Spezialitäten, Süßwasserfisch an Rahmsauce, Rehrücken aus dem Ofen, Saltimbocca, Pilzragout</b>
Vinifikation:	<b>Spontangärung mit traubeneigener Hefe, Gärung im Holzfass, Verwendung traditioneller Korbpresse</b>
Ernte:	<b>Handlese, Strenge Selektion, in kleinen Kisten</b>
Ausbau:	<b>im grossen Holzfass/Foudre</b>
Abfüllung:	<b>Filtration</b>
Ausbaudauer:	<b>18 Monate</b>
Volumen:	<b>13.5 %</b>



**Integrierte Produktion zertifiziert**



**Vegan**

## Genussprofil

### Nasenprofil

#### Intensität



#### Blumigkeit



#### Fruchtigkeit



#### Würzigkeit



#### Holzeinfluss



#### Komplexität



### Gaumenprofil

#### Auftaktfülle



#### Säure / Saftigkeit



#### Mineralität/Herbe



#### Körper



#### Abgangslänge

