

GRÜNER VELTLINER

SKU: 12436



Hinweis auf Allergene	enthält Sulfite
Land	Österreich/Niederösterreich
Herkunft	Weinviertel
Weingut	Hugl Wimmer
Rebsorte	100% Grüner Veltliner
Beschreibung	Zarte hellgelbe Farbe, schon in der Nase spiegelt sich die Veltlinertraube wider, saftiger Geschmack mit feinem Pfeffer und spritziger Säure, kräftiger Körper, anhaltendes Finish
Boden	Ton-Kalk-Lehmboden
Weinbereitung	Nur bestes Traubenmaterial wird mit viel Erfahrung und Know-how geerntet und weiterverarbeitet. Die reifen Trauben werden schonend gepresst und gekühlt vergoren. Der Ausbau erfolgt ausschließlich in Edelstahltanks
Restzucker	1,30 g/l
Säure	5,90 g/l
Alkohol	12,80 %Vol
Empfehlung	Zu kalten Vorspeisen (Brettjause mit Schinken, Schweinsbraten und kräftigen Würsten), schön zu Brathähnchen oder auch Forelle
Trinktemperatur	8 °C bis 10 °C
Trinkreife	Jetzt, etwa zwei Jahre lagerfähig



Langtext

Fußboden – Weingut Wimmer Als Sylvia Wimmer mit dem Winzer Martin Hugl aus Ketzelsdorf in den Stand der Ehe trat, hatte sie natürlich Brautschuhe an den Füßen – und feinsten Lössboden aus dem Weinviertel, vierzehn Hektar mit entsprechend vielen Rebstöcken darauf. Selbstverständlich hatte dieser Umstand keinerlei Einfluss auf das Gefühlsleben des Bräutigams. Die Republik Österreich kennt zwar noch Hofräte, aber keine Heiratspolitik mehr, sagt man. Was, wie hierzulande auch, nicht heißt, dass Geld- oder Sachvermögen der Liebe grundsätzlich im Wege stehen. Ob es das Fehlen solcher tut, überlassen wir lieber den Genetikern. Uns wurde jedenfalls glaubhaft versichert, dass Martin beim Jawort der Braut nicht auf die Füße sondern tief in die Augen geschaut hat. Bei der Verkostung sind uns derlei rationale Erwägungen ohnehin vollkommen fremd, da geht es ausschließlich ums Gefühl. Und wie haben wir uns beim Grünen Veltliner von Martin und Sylvia in die Augen geschaut. Der frische Weiße ließ mit seiner knackigen Frucht die Sinne vibrieren. So muss es gewesen sein, als sich die beiden zum ersten Mal allein in den Reben trafen.