



Grüner Veltliner D.U. 2015

Vuosikerta; **2015**

Alue; **Kremstal**

Rypäle; **100 % Grüner Veltliner**

Alkoholi; **13 %**

Väri; **oljen keltainen**

Tuoksu; tyylikäs, tasapainoinen, kuivattuja yrtejä, salviaa, lakritsia, tuoretta raastettua omenaa

Maku; Täyteläinen, tasapainoinen, harmoninen, pehmeä, mausteinen, moniulotteinen.

Tarjoilulämpötila; 8-10°C

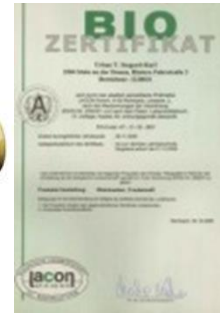
Ikääntymispotentiaali; pitkä ikäinen

Ruokasuositus; nautittavaksi sellaisenaan, itävaltalaisen ja kansainvälisen keittiön ruoille. Moniottelija.

Itävallassa Kremstal -alueella Tonava joen varrella suhteellisen viileässä ja kosteassa ilmanalassa valmistuvat Stagård bio-viinit.

Biologisuus on muutakin kuin sanahelinää. Tilalla kasvatetaan köynnökset ja rypäleet biologisesti ilman kemikaaleja , mutta myös kellarissa annetaan viinin valmistua itsestään.

Grüner Veltliner D.U. 2015



AT- BIO-402

Character

We dedicate the last day of harvest to this wine. After the spontaneous fermentation in stainless steel tanks, the wine has spent 25 months without sulfite in oak barrel. Aromas of dried herbs, sage, liquorice and finely grated, ripened apples. A nose of spruce-like forest is very typical for this wine. Compact palette, powerful, impressive minerality and acidity balance the wine to perfection. Decanting unfolds the beautiful bouquet of the wine.



Analytical Values

Alcohol: 13 % vol Acidity: 4,1 ‰ Residual Sugar: 1 g/l Harvest Sugar: 22°

Terroir

The mountain of Goldberg is not very steep, but close to 300 metres high. The granite-rich residual soil covered in a layer of sandy 'braunerde' together with the full access of the evening sun give this wine its character. Solely the supreme grapes are selected for this wine.

Serving Suggestion

This elegant and sophisticated wine goes well with fine and festive Austrian or international cuisines. Approximate lifespan: minimum until 2025.

19,32/23,95/ 9 120 039 645 ____