

GRÜNER VELTLINER

HAWARA

Österreichischer Biowein aus Zellerndorf, Weinviertel

SORTE: Grüner Veltliner 100%

ALKOHOL: 11,2 Vol. %

RESTZUCKER: 1,0 g/l

SÄURE: 5,5 g/l

FLASCHEN: 1.700

LAGE & BODEN: Ried Satzen; Höhe: ø 277 m;

Temperatur: ø 10,0 °C; Sonnenstunden: ø 5,3 h/d; Niederschlag:

Σ 518 mm; Boden: Löss, Lehm & Sand

ERNT & AUSBAU: Handgelesen, 30h Maischestandzeit,

Spontanvergoren, ein Teil im großen Akazienholzfass vergoren

Die reifen und gesunden Grüner Veltliner Trauben wurden Ende September per Hand geerntet. Danach wurde den gerebelten Trauben eine 30-stündige Standzeit verordnet, um Geschmack und Struktur der Schalen zu extrahieren. Nach sanfter Pressung fand ein Teil der Gärung mit natürlichen Hefen im großen Akazienfass und der andere Teil im Edelstahltank statt. Nach Hefekontakt und 8-monatiger Reifung, ohne Filtration, oder Schönung, und mit minimalem Schwefelgehalt kam der Grüne Veltliner in die Flasche.

Hawara, eine Herzensangelegenheit. So ist er – und das in vollen Zügen. Elegant, ohne großen Firlefanz, flaniert er schnurgerade zum Gaumen und erzählt dir von seiner Kindheit als kleine Weintraube. Seine Persönlichkeit präsentiert er dir unprätentiös und ausgewogen: Melone, Walnuss, gelber Apfel und herrlicher Thymian. Später reicht er dir auch gerne Eukalyptus und einen Hauch Vanille. Noch besser, er lässt sich gut mit anderen Geliebten (Gerichten) zusammenbringen. A'foch a richtig guader Hawara.