

MARTIN OBENAU

-G- 2017
GRÜNER VELTLINER



TERROIR

Löss mit leichten Kalk und Tonanteilen.

REBSORTE

Grüner Veltliner

LAGE

G = Goldberg

AUSBAU

Gärung und Lagerung für ein Jahr auf der Feinhefe im Granbarrel Granitfass, danach Abfüllung in die Granbarrel Burgunderflasche.

TRINKREIFE

2017 bis 2028-2030

VERSCHLUSS

Schraubverschluss

EMPFEHLUNG

Passt hervorragend zur typisch österreichischen Küche. Vom Tafelspitz über gebratenes Huchenfilet bis hin zur Sous vide gegarten Flussbarsch Egli ist dies der ideale Begleiter.

ANALYTISCHE ANGABEN

Alk. Gehalt: 12,5 vol./Alc. - Restzucker: 1,0 Gramm/l - Säure: 4,4 Gramm/l

GESCHMACKSPROFIL

Die Nase vereint Kräuter, Steine und ein wenig Steinobst, wirkt animierend und lebendig. Kühle und Frische am Gaumen verstärken diesen Eindruck. Die Textur ist fokussiert und präzise, druckvoll und kompakt. Die Säure zieht im Hintergrund die Fäden, während an vorderster Front weicher Gerbstoff den Ton angibt. Der Alkohol ist niedrig, der Trinkfluss hoch, der Abgang rund und einladend.



GRANBARREL