

MARTIN OBENAUS

-V- 2017
GRÜNER VELTLINER



TERROIR

Löss, Kalk, und Verwitterungsgestein stehen im Vordergrund. Lehm und Urgestein findet sich auf dieser Lagenselektion im Terroir wieder.

REBSORTE

Grüner Veltliner

LAGE

V = Selektion aus Toplagen
rund um Glaubendorf

AUSBAU

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

TRINKREIFE

2017 bis 2027

VERSCHLUSS

Schraubverschluss

EMPFEHLUNG

Eine Kraftbombe mit einer unvergleichbaren Eleganz. Ob zum Wolfsbarschfilet oder einem T-Bone Steak. Dieser Grüne Veltliner stellt eine breite Palette von Gerichten in den Mittelpunkt und schmiegt sich hervorragend an.

ANALYTISCHE ANGABEN

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

GESCHMACKSPROFIL

Grapefruit und Steinobstaromen geben in der Nase den Takt vor, steinige und subtile Kräuternoten ergänzen am Gaumen. Die Textur ist streng und geradlinig, dabei aber doch konzentriert, saftig, tief und kraftvoll.



GRANBARREL