

MARTIN OBENAU

-J- 2017
GRÜNER VELTLINER



TERROIR

Der Jungenberg ist eine sehr warme Lage mit sanfter Hangneigung und ein Süd-Süd/Ost Ausrichtung. Die Bodenstruktur ist ein sandiger Lössboden mit hoher Wasserdurchlässigkeit.

REBSORTE

Grüner Veltliner

LAGE

J = Jungenberg

AUSBAU

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

TRINKREIFE

2017 bis 2025

VERSCHLUSS

Schraubverschluss

EMPFEHLUNG

Passt ideal zu den Klassikern der österreichischen Wirtshausküche

ANALYTISCHE ANGABEN

Alk. Gehalt: 12,5 vol./Alc. - Restzucker: 1,0 Gramm/l - Säure: 4,6 Gramm/l

GESCHMACKSPROFIL

Weißer Pfeffer, Weißdorn. Reifer Apfel und ein wenig Exotik im Hintergrund. Am Gaumen sorgen vitale Säure und feiner Gerbstoff für Lebendigkeit und Trinkfluss. Die Textur ist engmaschig, kühl und erfrischend, der Abgang lebhaft und druckvoll. Passt ideal zu den Klassikern der österreichischen Wirtshausküche.

G

GRANBARREL