



## GRÜNER VELTLINER 2014

2014 war ein schwieriges Rebjahr. Ein milder Winter liess die Reben früh austreiben, der Sommer aber fiel ins Wasser und war dauerhaft kühl und nass. So breiteten sich viele Krankheiten aus und die Trauben wurden knapp reif. Zum Glück befiel die Kirschessigfliege die weissen Trauben nicht! Die Weinlese dauerte doppelt so lange wie üblich, weil all die kranken Beeren ausgesondert werden mussten. Doch der Aufwand lohnte sich: im Keller konnte so trotzdem ein frischer, fruchtiger Wein mit typischer Aromatik und, weil auf den Säureabbau verzichtet wurde, mit belebender Säure gekeltert werden. Er passt zum Apéro wie auch zu Süsswasserfisch, Käse usw.

Lese:	10. Oktober 2014
Ertrag:	800gr/m <sup>2</sup>
Oechsle:	80°
Säure:	6.3gr/l
Ausbau:	Stahltank 6 Monate