



GRÜNER VELTLINER TRÜLLIKON 2015

2015 war ein sehr gutes Rebjahr. Ein milder Winter liess die Reben früh austreiben, und der Sommer war einer der heissesten und trockensten seit langem. So reiften die Trauben perfekt aus. Im September waren die Temperaturen eher kühl, was den Trauben ihre nötige Säure beliess und die Aromatik förderte. Auch bei diesem Jahrgang verzichtete ich auf den Säureabbau.

So entstand ein vollmundiger Wein mit der typischen Würze und Aromatik des Grünen Veltliners. Er verträgt durchaus ein paar Jahre Flaschenreife und wird dabei immer vielschichtiger. Er passt zum Aperio wie auch zu einem Teller mit Süsswasserfisch, Käse und vielem mehr.

Lese: 26. September 2015

Ertrag: 1000gr/m²

Oechsle: 90°

Säure: 5.7gr/l

Ausbau: Stahltank 6 Monate