



GRÜNER VELTLINER TRÜLLIKON 2016

Das Jahr 2016 war ein sehr herausforderndes Rebjahr. Da war zuerst der Frost am 27. April, der viele der keimenden Knospen vernichtete. Dann war es im Mai und Juni sehr nass. Der falsche Mehltau schlug unbarmherzig zu und forderte beim Pflanzenschutz alles. Zum Glück folgte ein trockener August und ein heisser September. Dadurch blieben die Trauben gesund und konnten gut ausreifen. Allerdings konnte ich nur gut einen Drittel der Menge von 2015 ernten. Es 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: 7. Oktober

Ertrag: 379gr/m²

Oechsle: 87°

Säure: 6,3gr/l

Ausbau: Stahltank 6 Monate