



GRÜNER VELTLINER TRÜLLIKON 2017

2017 war erneut ein anstrengendes Rebjahr. Wie schon 2016 trieben die Reben früh aus. Ende April folgte wieder eine Kältewelle, die zu Erfrierungen führte. Dank Massnahmen wie Frost-Reserveruten konnten Schäden aufgefangen werden. So standen die Trauben im Sommer schön und gesund da. Bis am 2. August ein Hagelsturm vieles zerschlagen hat. In Trüllikon verlor ich ca. 40% der Trauben.

Dennoch erholten sich die Rebstöcke recht gut, und 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 Süswasserfisch, Käse und vielem mehr.

Lese: 29. September 2017

Ertrag: 680gr/m²

Oechsle: 83°

Säure: 6,4gr/l

Ausbau: Stahltank 6 Monate