

WEINGUT MÜLLER GROSSMANN

Grüner Veltliner Ried Höhlgraben Alte Reben 2023

Herkunft: Kremstal
Rebsorte: Grüner Veltliner
Bodenart: Löss und Stein
Lesezeitpunkt: 12. Oktober 2023
Lesegradation: 19,7° KMW
Ausbau: Lese per Hand, 50-jährige Rebstöcke, Vergärung im Edelstahltank unter kontrollierter Temperatur bis zum natürlichen Gärstillstand. Lagerung auf der Vollhefe.

Trinkpotential: 4 – 10 Jahre

Die Lage „Höhlgraben“ fasziniert mit einer Mischform aus verwitterten Schotter- und Steinböden, sowie einer starken Lössschicht. Dadurch bekommen die Reben genügend Kraft, um die volle Veltliner-Aromatik zu entwickeln.

Kräftige Frucht-Noten, kraftvoller Körper, schmelziger Extrakt, lebendige Säure, cremig, tolles Finale.

Kühl servieren (9-10°C), passt hervorragend zu jeglichen Fleischgerichten, deftigen Speisen, Pasta und asiatischen Gerichten.

Rezepttipps: Filetsteak mit Kartoffelgratin, Schweinsbraten mit Knödel

Origin: Kremstal
Grape: Grüner Veltliner
Soil Type: Loess with Stone
Harvest Time: 12th October 2023
Sugar Gradation: 19,7° KMW
Maturation: Harvest by hand, 50-year old vines, Fermentation under controlled temperature in a stainless steel tank. Storage on full yeast.

Drinking Potential: 4 – 10 years

The single vineyard "Höhlgraben" location fascinates with a mixture of weathered gravel and stone soils, as well as a thick layer of loess. This gives the vines enough strength to develop the full Veltliner aroma. Vibrant fruit notes, more powerful body, full extract, lively acidity, creamy, great finale.

Serve chilled (9-10°C), goes well with any meat dishes, pasta and Asian food.

Recipe tips: Filet Steak with potato gratin, pork Joint with dumplings

Alkohol / Alcohol: 13% vol.
Säure / Acidity: 5,1 g/l
Restzucker / Sugar: 4,2 g/l

