

Grüner Veltliner Höhlgraben Kremstal DAC Reserve 2013

Die Lage

Der Höhlgraben erstreckt sich am Fuße des Oberfucha – Berges. Der von zahlreichen Erdkellern gesäumte Graben setzt sich aus besonders sandigem Löss zusammen, der den Granulit als Untergrundgestein überlagert. Dieses besondere Kleinklima schmeichelt geradezu den Reben und prägt sowohl den Grünen Veltliner als auch den Riesling mit würziger Mineralik und exotischer Frucht, umrahmt von dezenten Zitrustönen.

| | |
|-------------------------|--|
| Alter der Reben: | 25 Jahre |
| Lese: | Handlese am 24. Oktober 2013 |
| Hefe: | Naturhefen |
| Gärung: | Bis 12. Jänner im Stahltank bei Kellertemperatur |
| Lagerung: | Bis zur Füllung auf der Grobhefe |
| Filtration: | einmalig grob vor der Füllung |
| Füllung: | am 15. September 2014 |

Alkohol: 13,5% Vol Restzucker: 1g/l Säure: 6g/l

Verkostungsnotizen:

Intensiver Duft nach Blütenhonig, Blumenwiese und gelben Früchten, safig, harmonisch, pikant würziger Abgang.

