



WEINGUT HEINRICH HARTL III



## Grüner Veltliner

THERMENREGION 2017

### Lage, Weingarten und Boden

*Weingarten Satzäcker in Oberwaltersdorf, Schwemmlandschotter, hoher Kalkgehalt, hoher Anteil an groben Steinmaterial.*

### Beschreibung

Dezentes Strohgelb. In der Nase würzige Noten, reife gelbe Äpfel, etwas Birne. Ein Hauch von weißem Pfeffer. Am Gaumen noch mehr Äpfel, gelb und grün, etwas reife Grapefruit. Zitrone, die im Abgang bleibt und von Pfeffer begleitet wird. Der Steinfeld-GV kommt zwar ein wenig voluminöser daher als seine nördlichen Kollegen, aber die feine Frucht und frischen Noten machen ihn zu einem sehr trinkanimierenden Wein.

### Speisenbegleitung

Zu Sommersalaten mit Flusskrebsen, Ananas, Papaya und Nüssen. Zu gegrilltem Gemüse, hellem Fleisch mit "zitroniger" Sauce. Gebackenen, klassisches Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat, Backhenderl. Gedünstete Fische, sowohl Süßwasser- als auch Meeresfische.

### Serviertemperatur

8 bis 10 °C

### Haltbarkeit/ Lagerpotential

Sommer 2019

### Erntezeitpunkt

Ende September 2017

### Vinifikation

Handlese, rund  $\frac{3}{4}$  der geernteten Trauben gerebelt, gequetscht 100 %, vier Stunden Maischestandzeit in der Presse, Seihmost und Pressmost wurden verwendet, Scheitermost wurde separiert. Vergoren mit Reinzuchthefer, gekühlt bei 18 – 20 °C.  $\frac{1}{4}$  der geernteten Trauben Ganztraubenpressung. Mit Reinzuchthefer vergoren bei 17 – 19 °C.

**Säure** 5,2 g/l **Alkoholgehalt** 12,5 % **RZ-Gehalt** 1,2 g/l