

# Ladisberg Grüner Veltliner 2016

„Weiße Burgunder dienten diesem Wein ursprünglich als Vorbild. Eigenständig ist er wegen des mineralischen Bodens und unserer interventionsarmen Weinbereitung.“



*Rebsorten:* 100% Grüner Veltliner

*Degustation:* Markant, Apfelquitte, Wallnüsse und dezente Röstnoten.  
*(Vinaria Weinguide 17/18)* Hell-salzige Agrumenfrucht, burgundisch-kühle Textur, feinstrahlig, individuell und lang

*Trinktemperatur:* 14 – 16°C

*Speiseempfehlung:* Geflügel, Fisch aller Zubereitungsart, Pasta, Eintopfgerichte und Vegetarisches

*Vinifikation:* Die Trauben wurden Anfang September handgelesen. Nach dem Reben und kurzer Maischestandzeit, wurden die Beeren gepresst und der Saft spontan ohne Beigabe von Reinzuchthefen in teilweise im Beton Ei und teilweise im 500er Liter Fass vergoren. Nach einer 14 monatigen Fasslagerung wurde der Wein im März 2017 gefüllt

*Alkohol:* 12,0 Vol%

*Restzucker:* 1,2 g/l

*Säure* 5,4 g/l

*Jahrgang* Durch den warmen März begann der Austrieb im Jahr 2016 sehr früh. Die Erwartungen waren hoch, als Ende April 3 Frostnächte rund um den Vollmond ca die Hälfte der Ernte ruinierten. Die Qualität der verbliebenen Trauben war extrem hoch und der Jahrgang brachte zarte und extrem fein fruchtige Weine hervor.

*Boden* Leithakalk