



Grüner Veltliner »Liebedich«

Veyder-Malberg

»Liebedich«. Grüner Veltliner, der eine Liebeserklärung verdient hat. Veltliner, wie man ihn sich wünscht, wenn man der »Frucht« der technischen Weinbereitung überdrüssig ist. Die Quintessenz der Wachau. Unverwechselbar im Charakter. Eine Liebeserklärung an die wahre, die echte Wachau. Knochentrocken, rasant frisch, animierend herb und aufregend würzig auf der Zunge. Harmoniesüchtig süffig und doch fokussiert auf das Wesentliche.

Unser Referenz-Veltliner. Lustvoll hefig geprägt vom langsamen Ausbau, steinig konzentriert in physisch spürbarer Dichte und aromatisch erfreulich fruchtfrei. Man muß an sich halten, wenn man ihn im Glas hat. Läuft von alleine. Die Trauben kommen von diversen Terrassenlagen auf Urgestein mit zum Teil alten Reben, deren Mengen jeweils zu klein sind, um sie separat zu füllen. Sie sorgen für kernige Mitte. Die ebene Unterloibner Lage »Kreutles« besorgt dagegen Saft und Charme rund um diesen Kern in der Cuvée. Für Peter Malberg ist »Liebedich« »mein klassischer, authentischer »Wachauer«, der die Jahrgangsscharakteristik besonders trinkanimierend ins Glas bringt.«

Weil er seine Löß-Lagen »Hochrain« und »Kreutles« mit dem Traktor bewirtschaftet, verzichtet er auf »Liebedich« auf seine legendäre Handarbeits-Halsschleife. Der Mann ist ehrlich.

Zu Frühlings- und Sommersalaten, zu Spargel roh bis gebraten, zu hellem Geflügel und deftigem Seefisch. Pur genossen weckt er die Lebensgeister und beflügelt die Lebensfreude ...

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026+

Restzucker: 1 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Diverse

Besonderes: Minimal geschwefelt |
biozertifiziert, aber nicht ausgewiesen

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,3

0,75l

OEW23106



www.weinhalle.de