



Grüner Veltliner »St. Georgen«

Moric

Roland Velich geht extreme Wege. An einem Hang über St. Georgen bei Eisenstadt entdeckt er alte Grüner-Veltliner-Reben. Er pachtet sie, regeneriert die verwahrlosten Reben und produziert dort in der Folge einen der avantgardistischsten Veltliner Österreichs.

Karger Kalkboden. Alte Reben. Struktur wie ein großer Burgunder. Straffe Länge, magere Fülle, rasanter Zug, beeindruckende Klasse. Das soll Veltliner sein? Er fällt hier gänzlich anders aus als gewohnt. Gelblich in der Farbtonung, verhalten aromatisch an reifen Apfel und nassen Stein erinnernd, spannend anders, unerwartet groß, unbekannt und faszinierend unnahbar. Rare Persönlichkeit.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: < 1 g/l

Bewirtschaftung: Naturnah

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Kalkmergel

Besonderes: unfiltriert, ungeschönt

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3,22

0,75l

OEW11010



www.weinhalle.de