

REFLEXION

[Ried Kellerberg]

Grüner Veltliner 2016



Der Kellerberg ist nicht nur die traditionellste Lage des Ortes Velm-Götzendorf sondern auch das Herzstück unseres Weinguts. Als Unterstockbegrünung sind im ganzen Weingarten verschiedenste Thymianarten gepflanzt, welche auch geerntet und zu Tees sowie Extrakten weiterverarbeitet werden. Die alten Veltliner-Reben liefern jedes Jahr konstant hohe Qualität. Für den „Reflexion ~ Kellerberg“ werden nur Trauben des 2. Erntedurchganges genommen; 100% physiologisch reif und händisch geerntet. Für mehr Struktur und lange Lagerfähigkeit werden händisch gezupfte Beeren mitvergoren.



- Lage: Kellerberg (Hügelspitze)
- Weingarten: 45 Jahre alte Reben wachsen auf Kalksandstein
- Vinifikation: lange Maischestandzeit (90%) + Amphorengärung für 7 Tage (10%) danach beides wieder vereint, langsame schonende Pressung über 8 Stunden, spontan vergoren mit Beeren & spontan Malolaktik, 5 Monate Vollhefe gereift mit Battonage
- Geschmacksprofil: gelbfruchtig und extrem würzig, engmaschig und vielschichtig, mineralisch kreidig geprägt, lange anhaltend
- Weindaten: Alk: 12,5% vol // Restzucker: 2,3 g/l // Säure: 5,2 g/l

