

# NUMEN



## Grüner Veltliner 2015

Numen bezeichnet das metaphysische Wirken, das der Mensch nicht beeinflussen kann. Dementsprechend entstand dieser Wein beinahe ohne Eingriffe des Winzers im Keller, ist naturbelassen und ausdrucksstark. Die Idee dahinter war einen Wein „entstehen“ zu lassen, ihm die nötige Zeit geben und so das volle Potential der alten Reben nutzen. Der Numen-Veltliner wurde einige Tage auf den Beeren interzellulär angegoren, sanft gepresst, für über ein Jahr auf der Vollhefe ohne Eingriffe gelagert und unfiltriert abgefüllt. Durch die minimalistische Ausbauvariante spiegelt er die Eigenschaften von Jahrgang und Sorte perfekt wider.



- Lagen: Kellerberg und Steinthal
- Weingarten: selektionierte 55-60 Jahre alte Reben wachsen auf Löss über Kalksandstein
- Vinifikation: spontaner Gärstart auf der Maische (7 Tage in 500 lt Amphoren), sanfte Pressung, danach keine Eingriffe für 16 Monate, direkt von der Vollhefe unfiltriert auf die Flasche gefüllt
- Geschmacksprofil: extrem würzig und mineralisch; vielschichtig, komplex, dicht und lange

