

# VELUE



## Grüner Veltliner 2016

„Velue“ ist der alte Name für Velm und die dort entlang des Baches wachsenden Weidenbäume. Die Velue-Weine sind naturbelassen, im Stahltank spontan vergoren und ausgebaut und bieten unmittelbaren Genuss. Der Velue-Veltliner stammt aus dem 1. Erntedurchgang unserer Weingärten rund um den Ort Velm-Götzendorf. Die Trauben dafür werden händisch geerntet und selektioniert. Nach einer kurzen Maischestandzeit wird er im Stahltank bei 21-24° C spontan vergoren. Die Velue-Weine stehen für unkomplizierten Trinkspaß und lassen sich auch noch gut für 2-3 Jahre lagern.



- Lagen/Stil:** Velue ~ verschiedene Lagen rund um den Ort Velm-Götzendorf
- Weingarten:** 5-55 Jahre alte Reben wachsen auf Lehm, Löss und Kalksandstein
- Vinifikation:** kurze Maischestandzeit, langsame schonende Pressung über 5 Stunden, spontan vergoren & spontan Malolaktik; 3 Monate Vollhefe gereift mit Battonage
- Geschmacksprofil:** fruchtig, frisch und würzig, elegant und leichtfüßig, perfekter Trinkspaß bei maximaler Struktur
- Weindaten:** Alk: 11,5% vol // Restzucker: 1,9 g/l // Säure: 5,4 g/l



Bioweingut Johannes Zillinger ~ Landstr. 70 ~ A-2245 Velm-Götzendorf  
phone: +43 676 635 7881 ~ web: [www.velue.at](http://www.velue.at) ~ mail: [zillinger@live.at](mailto:zillinger@live.at)