

Technische Fiche

WEINGUT MÜLLER - GRÜNER VELTLINER "VOM BERG"

SPECIFICATIES

- Kleur:** Licht groen & geel met zeer lichte pareling.
Neus: Verschillende aroma's van fruit met inbegrip van pompoeloes maar ook tuinkruiden & uitstekende mineralen.
Mond: De palate heeft een uitstekend onderscheid & finesse, delicate nuances van peren & appels in de afdrank.

SOMMELIERTIPS

De oogsttijd voor deze specifieke "Grüner Veltliner Vom Berg" is midden oktober. Er werd speciale aandacht besteed opdat de druiven volledig konden rijpen & enkel de volrijpe druiven mogen van het Weingut naar de persen.
Nadat de druiven van de wijnstok werden gesneden wordt het fruit met spoed naar de kelder gebracht voor de persing. De blootstelling van de most wordt tot een minimum beperkt. Er vind een schifting plaats waarna de most naar een temperatuur gecontroleerde stalen tank gebracht. In december start de eindfase waardoor de wijn kan rusten op de 'moer' voor een korte periode alvorens zorgvuldig kan gestart worden met bottelen.

DRUIF

100% Grüner Veltliner

HERKOMST

Oostenrijk

WIJNSTREEK

Kremstal

CLASSIFICATIE

-

ALCOHOL PERCENTAGE

13,0 %

