

Grüner Veltliner **LössMANN**

Jahrgang	2021
Vinifizierung	Die Trauben für diesen prägenden Wein stammen aus unseren Weingärten in den besten Lagen von Fels am Wagram. Das gesunde Traubenmaterial wird nach der Ernte gepresst und geklärt. Der blanke Trauben-Saft kommt zur Gärung in einen temperaturgesteuerten Gärbehälter, wo durch dem Zusatz von Hefe die Gärung eingeleitet wird. Der Lössmann wird im Stahltank kontrolliert vergoren. Dieser Vorgang sorgt dafür, dass die frische und animierende Frucht und das feine und angenehme Geschmacksbild im Wein bleibt.
Ausbau	Stahltank
Kategorie	Qualitätswein
Analytische Werte	Alc: 12,5 % / RZ: 1,0 g / SRE: 6,0 ‰
Herkunft	Österreich – Niederösterreich – Wagram – Fels am Wagram
Herkunftsbeschreibung	Die Marktgemeinde Fels am Wagram befindet sich nördlich der Donau am markanten Höhenzug des Wagram. Fels liegt 40 km westlich von Wien und 15 km östlich von Krems an der Donau. Auf der Löss-Hochfläche zwischen Fels und der Katastralgemeinde Gösing befinden sich sieben Kellergassen wo regionaltypische Weinkeller zu finden sind. Die tiefgründigen Lössböden sind reich an Nährstoffen. Warme Sonnentage stehen im Wechselspiel mit kühlen Nächten. Dieses Terroir verleiht den Wagramer Weinen eine ganz eigenständige Charakteristik.
Rebsorte(n)	Grüner Veltliner
Bodenart	Tiefgründiger Lössboden
Seehöhe	210 hm
Trinktemperatur	10-12 °C
Reifepotential	4-5 Jahre
Kostnotiz	Helles Grüngelb. In der Nase ausgeprägter und feinwürziger Sortenduft. Am Gaumen tiefes Aroma nach gelben Äpfeln (Golden Delicious) und etwas Banane. Schönes Pfefferl, animierende Frische, angenehme Cremigkeit. Dieser herrliche Grüne Veltliner vom Wagram präsentiert sich sortentypisch mit feiner Mineralik, ausdrucksstark und würzig.
Speiseempfehlung	Perfekt zu österreichischen Klassikern wie Wiener Schnitzel, ein Allrounder: kalte Vorspeisen, Fisch, Backhenderl, Fleischgerichte mit Saucen, Kalbfleisch, asiatische und vegetarische Küche, hervorragend geeignet für jedes Buffet.
Gebinde	0,75 l

