



## Natur Grün 2017

---

<b>Sorte</b>	Grüner Veltliner
<b>Prüfnummer</b>	BIOwein AT-BIO-402, L21703
<b>Herkunft</b>	Mittelburgenland, Horitschon
<b>Boden</b>	Lehmige Braunerde - Eisenhältig
<b>Ernte</b>	September 2017
<b>Ausbau</b>	50% Vergärung im Bottich auf der Maische 12 Tage; 50% Vergärung im Stahltank 12 Tage; Lagerung auf der Feinhefe bis zur Abfüllung; Dem Wein wurde nie ein Additiv zugefügt; Sofern Schwefel vorhanden ist, stammt dieser von der spontanen Vergärung
<b>Abfüllung</b>	19.04.2018
<b>Charakteristik</b>	dieser Wein lebt nicht von seiner Fruchtigkeit, er erzeugt seine Spannung und Trinkvergnügen am Gaumen.
<b>Werte</b>	12,5 % Alkohol 6,2 Gesamtsäure 1g/l Restzucker

---

Der Wein wird sich nach Lagerung von einigen Jahren noch in seiner Qualität steigern.

**Empfehlung** gekühlt genießen. Natur Grün ist als Speisebegleiter vielseitig einsetzbar.

**Kommentar** Dieser ungewöhnliche, trübe Wein ist das Pendant zu den vielen fruchtigen Grünen Veltliner die den Markt sättigen. Durch den Ausbau auf der Maische erhält er besonders am Gaumen Tiefgang. Begleitet wird dieser von einer Vielzahl andersartiger, vielleicht neuartiger Aromakomponenten. Außerdem verweist der Wein auf einen kräftigen, robusten Mittelbau mit guter Länge.