

GRÜNER VELTLINER BRUT
Reserve Sekt Austria Niederösterreich g.U. Poysdorf
100% Grüner Veltliner

Posizione: da diverse località nei dintorni di Poysdorf

Terreno: profondo e argilloso

Viti: fino a 49 anni, altezza media, 4000 viti/ettaro

Vendemmia: Raccolta manuale selezionata

Resa: 40 hl/ha

Vinificazione: pigiatura dell'uva intera, lavorazione delicata, fermentazione e successiva maturazione per 10 mesi in vasche di acciaio.

Fermentazione e successiva maturazione per 10 mesi nei serbatoi d'acciaio

Affinamento: 18 mesi sui lieviti

Alcool: 12,0% Vol.

Acidità: 7,8 g/l

Zucchero residuo: 5,0 g/l

Caratteristiche organolettiche: Un vino solido, meravigliosamente secco, fruttato, incredibilmente bevibile. Si percepiscono erbe aromatiche, agrumi, un po' di pepe, un accenno di ribes, note di mela e pera con un perlage fine. Vino di grande freschezza dai toni scuri.

