

Grüner Veltliner Heideboden

2013

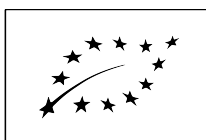
Der Grüne Veltliner ist ohne Zweifel die bekannteste österreichische Rebsorte. Schon seit vielen Jahrzehnten weit verbreitet, entlocken ihr fachkundige Winzer heute Qualitäten die sich ohne weiteres mit den besten Weißweinen der Welt messen können. Grüne Veltliner vom Neusiedlersee sind für gewöhnlich sehr duftig und fruchtig, mit elegantem Bouquet und vollem aber nicht zu kräftigem Körper. Je nach Jahrgang dominieren grazile Fruchtigkeit oder intensivere Aromanoten, immer jedoch sind die Weine sehr harmonisch mit angenehmer Säure.

Kostnotizen:	Unser Grüner Veltliner Heideboden zeigt eine jugendliche hellgelbe Farbe im Glas. In der Nase herrlicher Duft nach grünen Äpfeln und mit feiner Würze. Am Gaumen frisch fruchtig, schönes Pfefferl und elegante Textur. Der Grüne Veltliner überzeugt mit seiner Harmonie und seiner gut balancierten Säurestruktur.	
Speiseempfehlung:	Passt gut zu kalten Platten, Vorspeisen, Gemüsegerichten. Auch ideal zu hellen Fleisch- und Fischgerichten.	
Lagerpotential	Am besten innerhalb von zwei bis drei Jahren nach der Ernte genießen.	
Trinktemperatur:	11 ° C	
Alkoholgehalt: 12,0 %vol	Zuckergehalt: 1,0 g/L	Säuregehalt: 6,0 g/L



Grün und lebhaft wie der Laubfrosch

Laubfrösche findet man häufig in den Weingärten wo sie regelmäßig auf die Rebstöcke klettern um sich zwischen den schattigen Blättern zu verstecken. Da kann es schon mal vorkommen, dass einem bei der Laubarbeit plötzlich ein Frosch entgegen springt. Ein unvergessliches Erlebnis für schreckhafte Personen, aber dafür recht unterhaltsam für alle Umstehenden. Aber keine Sorge, Laubfrösche sind ziemlich klein und haben daher mindestens genau so viel Angst vor den menschlichen Störenfriedern.



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

