

waldschütz®

kamptal | austria

GRÜNER VELTLINER STEINVISION

Sorte	100% Grüner Veltliner
Region	Niederösterreich
Weingarten	Rosengartl
Boden	Tiefgründiger Löss (3-4m Schicht) und darunter Gneis und Schotter
Ernte	Handlese, 25-26 Oktober 2017
Zuckergradation	21,5 °KMW
Gärung	17°C-19°C, Spontangärung im Stahltank, danach 11 Monate Lagerung auf der Feinhefe in einem Granitsteinfass
Flaschenanzahl	2.600/Jahrgang
Lagerfähigkeit	10 Jahre
Alkohol	13,5%Alc.
Säure	5,8 g/ltr.
Restzucker	1,9 g/ltr.
Serviertemperatur	8°C
Verschluss	Naturkork
Granitsteinfass	Die Natursteintechnologie (Natursteinfass) als neue Herstellungs- und Lagerungstechnologie wurde von Alois Bauer, einem Steinmetz aus Passau, Deutschland, entwickelt und patentiert. Die Technologie basiert auf einem Steinfass, das innen „rau“, also nicht gesägt, geschliffen oder poliert ist.

waldschütz®

kamptal I austria

GRÜNER VELTLINER STEINVISION

Die raue Struktur ermöglicht:

- einen intensiven Kontakt des flüssigen Inhalts (z.B. des Gärmaterials bei der Weinerzeugung) mit dem Stein (z.B. Granit).
- Durch die raue Oberfläche beträgt die Kontaktfläche ca. das Fünffache im Vergleich zu einer geschliffenen oder polierten Oberfläche.
- einen intensiven Gasaustausch des flüssigen Inhalts (Gärmaterials) durch die besondere Oberfläche und eine vollständige chemische Umsetzung bei nur begrenzter oder ohne Zufuhr von fördernden Zusatzstoffen (z.B. Hefe oder sonstige chemische Hilfsmittel).

Herstellung:

- Fass aus einem Block gearbeitet
 - Grosse Wandstärken (Wand 10 cm, Boden 15 cm) zur Speicherung des Energieniveaus
 - Steinmetzmäßige Oberflächenbearbeitung (gestockt)
 - Deckel mit Füllbohrung
 - Standfüsse Granit
 - 30 Jahre Herstellergarantie auf das Steinerzeugnis
 - Individualisierung (z.B. Jahreszahl, Initialen, Wappen, etc.) ist möglich
 - Unterschiedliche Steinarten (Granit grau, Granit gemischt-farbig, Basalt, etc.) möglich
-

waldschütz®

kamptal | austria

GRÜNER VELTLINER STEINVISION

Verkostungsnotiz

Leuchtendes Gelbgrün, Silberreflexe. Einladender Duft nach gelber Tropenfrucht, feinwürzig, zarter Blütenhonig, Orangenzesten, etwas Marille. Saftig, gute Komplexität, engmaschig, feine Säurestruktur, weiße Fruchtnuancen, mineralisch-salzig im Nachhall, individueller Speisenbegleiter.

Bewertungen

Österreich:

Falstaff:

Grüner Veltliner Steinvision 2015: 93 P.

Grüner Veltliner Steinvision 2014: 92 P.

International:

Robert Parker - The Wine Advocate:

Grüner Veltliner Steinvision 2014: 92 P.

Mundus Vini Deutschland:

Grüner Veltliner Steinvision: Gold

