

WALD SCHÜTZ

A U S T R I A

STEINVISION

Sorte	Grüner Veltliner & Riesling & Sauvignon Blanc
Jahrgänge	2019 - 2020 - 2021
Klassifizierung	Qualitätswein, Jahrgangs- und Sortenverschnitt
Weingarten	Strass
Boden	Tiefgründiger Löss (3-4m Schicht) und darunter Gneis und Schotter
Ernte	Handlese
Zuckergradation	20 °KMW
Gärung	17°C-19°C, Spontangärung im Stahltank, danach 36 Monate Lagerung in einem Granitsteinfass
Lagerfähigkeit	15 Jahre
Alkohol	13,0%Alc.
Serviertemperatur	8°C
Verschluss	Naturkork

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.

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

