

| | |
|--|---|
| Bezeichnung: | Die Flora |
| Sorte: | Premium Grüner Veltliner von alten Reben |
| Jahrgang: | 2010 |
| Riede: | Holzweg und Spitzerberg |
| Bodentyp: | sandiger Löss |
| Alter der Rebstöcke: | 25 Jahre und 15 Jahre |
| Ertrag: | 0,9 kg / Stock |
| Ernte: | Ende September 2010 |
| Maischestandzeit: | 15 Stunden |
| Flaschenfüllung: | 23. Februar 2011 |
| Alkohol: | 12,1 % vol. |
| Säure: | 5,5 g/L |
| Restzucker: | 4,1 g/L |
| Ausbau: | Lange Maischestandzeit, gekühlt vergoren und bis zur Abfüllung imahltank auf der Feinhefe gelagert; mehrmals pro Monat wurde die Hefe aufgerührt; |
| Beschreibung: | ausdruckstarker, eleganter Veltliner mit vollem auskleidendem Mundgefühl und raffinierter Säure; erinnert im Aroma an Kaktusfrüchte; typischer Veltliner von Lössböden; |
| Speiseempfehlung: | Angeblich soll gegessen werden, was auf den Tisch kommt und beim Wein soll man nach eigenem Belieben wählen. Sollten die beiden Partner nicht zusammen passen, dann bitte Speise und Wein, getrennt voneinander genießen. |
| Gedanken der Winzerin zum Charakter des Weines: | Unser Premium Grüner Veltliner – Die Flora – stammt von alten Reben aus Göttlesbrunn und aus dem Naturschutzgebiet Spitzerberg. Ein Wein mit schöner Blume – eine Blumengöttin eben, die Ihr Potential aus dem Naturschutzgebiet rund um den Spitzerberg und aus der Kraft alter Reben schöpft. |
| Verschluss Sache: | DIAM – Kork: bestehend aus Korkmehl das durch ein patentiertes Verfahren garantiert KORKGESCHMACK FREI ist. Weitere Vorteile dieses Verschlusses: die Flasche ist weiterhin mit einem Naturprodukt verschlossen, gewohnter Ritus beim Öffnen der Flasche mit einem Korkenzieher, homogenes Korkmaterial ohne Qualitätsschwankungen mit guter Elastizität und Dichtheit. |