

Bezeichnung:	Die Flora
Sorte:	Premium Grüner Veltliner von alten Reben
Jahrgang:	2011
Riede:	Holzweg und Spitzerberg
Bodentyp:	Kalkhaltiger Tschernosem
Alter der Rebstöcke:	26 Jahre und 16 Jahre
Ertrag:	1,3 kg / Stock
Ernte:	14. September 2011
Maischestandzeit:	6 und 12 Stunden
Flaschenfüllung:	Anfang Februar 2012
Alkohol:	12,7 % vol.
Säure:	6,3 g/L
Restzucker:	2,9 g/L
Ausbau:	Lange Maischestandzeit, gekühlt vergoren und bis zur Abfüllung im Stahltank 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 und Kräuter.
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.