



Allram Grüner Veltliner Gaisberg

| | |
|------------------------|---|
| Typ: | Vitt vin |
| Producent: | Weingut Allram |
| Land: | Österrike |
| Region: | Kamptal DAC |
| Förpackning: | Flaska |
| Storlek: | 750 ml |
| Alkoholhalt: | 13,5% |
| Passar till: | Mycket gott till rätter av kalv, lamm, vilt och till det thailändska köket |
| Druvor: | Grüner Veltliner |
| Ärgång: | 2019 |
| Klassificering: | 1 ÖTW Erste Lage |
| Vinifikation: | Skalmaceration, kontrollerad jäsning med naturligt jäst vid 20 °C. Legat med jästfällning i 8 månader i stora ekfat. |
| Växtplats och jordmån: | Sydöst liggande slutningar i Straßertal dalen upp till 330 meter över havet. Jordmånen har en grund av gnejs och skiffer med ett tjockt övre lager av lössjord. |
| Skörd: | Handplockas första veckan i oktober. |
| Färg: | Klart vitt vin med stick av grönt |
| Doft: | Toner av kryddig frukt som blodapelsin, med kvitten och honung. Diskret sötma och toner av mineral |
| Smak: | Ett kraftfullt vin med mycket elegant frukt, väl integrerad syra och en lång komplex eftersmak |
| Socketthalt: | 2,5 g/l |
| Syra: | 5,5 g/l |
| Lagringspotential: | 1-15 år |
| Förslutning: | Naturkork |
| Kolli: | 6 |