Grüner Veltliner Federspiel Rossatz 2024

CHF 18.50 | 10 cl = CHF 2.47

Feine Kräuterwürze unterlegt mit Tropenfruchtaromen, zart nach Anis duftend, ein Hauch Blütenhonig. Saftig, elegant, feine Mineralität, angenehmer Säurebogen. Am Gaumen reife gelbe Apfelfrucht im Nachhall. Ein vielseitiger Speisenbegleiter.

Produzent	Weingut Georg Frischengruber
Kategorie	Weisswein
Land	Österreich
Region	Wachau
Klassifizierung	DAC
Jahrgang	2024
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.0 %
Trinktemperatur	8° - 10°
Lagerfähigkeit	bis 2027
Traubensorten	Grüner Veltliner
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch
Artikelnummer	306664
Passt zu	Fisch, mildem Käse, Geflügel, Kalbfleisch, Meeresfisch, Meeresfrüchten, leichten Speisen, vegetarischen Gerichten, Gemüse

Vinifikation

Beim Ortswein Rossatz werden die Trauben von Hand geerntet. Anschliessend werden diese gequetscht. Die Gärung verläuft teils spontan, teils mit Reinzuchthefen in Edelstahltanks. Bei der spontanen Gärung kann es auch öfters etwas länger dauern. In der Regel dauert sie 70 bis 90 Tage. Danach wird der Wein auf der Feinhefe gelagert.

Terroir

Tiefgründige, humusreiche Böden, durchzogen von Paragneis.

Geschichte

Die mit Abstand wichtigste Weissweinsorte in Österreich ist der Grüne Veltliner, der von einer Traminer Kreuzung abstammt. Auf die zweite Elternsorte weist ein jahrhundertealter Rebstock hin, der in St. Georgen im Burgenland gefunden wurde.