



## Grüner Veltliner, Ried Hermannschachern 1ÖTW 2024

Fine profumo di Grüner Veltliner con note di pepe bianco, mele mature e frutta tropicale. Al palato minerale e sapido, con succosa frutta di mela e un corpo potente e ben strutturato, pieno e deciso.

Produttore	Weingut Ebner-Ebenauer
Categoria	Vino bianco
Paese	Austria
Regione	Weinviertel
Classificazione	DAC
Annata	2024
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2032
Vitigni	Grüner Veltliner
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	323516
Adatto a	Cucina casalinga, Pesce, Aperitivi
Valutazioni	A la Carte 93/100



### Vinificazione

In questo vino la mineralità è in primo piano. Dopo 6 mesi di affinamento sui lieviti fini, viene filtrato e conservato in serbatoi d'acciaio fino a fine maggio.

### Terroir

Sui ripidi pendii esposti a sud della Ried Hermannschachern iniziò circa 800 anni fa la storia della viticoltura di Poysdorf; i caldi suoli di löss, estremamente ricchi di calcare, costituiscono la base per un Grüner Veltliner autentico, con note di pepe bianco e una fine mineralità salina.

### Storia





---

La cantina Ebner-Ebenauer si trova nel Weinviertel meridionale. Dall'esterno non si immagina cosa si nasconda realmente dietro il portone sulla via principale di Poysdorf. Ma non appena si entra nel cortile interno della tenuta, ci si ritrova in un altro mondo. L'edificio e l'atmosfera ricordano la Toscana - e non è un caso, dato che i nonni di Manfred Ebner-Ebenauer hanno studiato in Francia e in Italia. Dopo che la cantina originaria fu in gran parte distrutta da un incendio nel 1945, la ricostruirono fortemente influenzati dal loro amore per le regioni mediterranee. L'edificio appare tortuoso, naturale, quasi fiabesco. Marion e Manfred Ebner-Ebenauer guidano la tenuta nella 14ª generazione. Per loro, la cantina di Poysdorf è un'oasi di energia, dove sia le persone sia il vino si sentono a casa.

