Grüner Veltliner "Upper Rise"

Ancien: 2021

93 points
Falstaff

12,00 € / Bouteille

origine	Traisental
cépage	Valteline verte
Catégorie	DAC Traisental
une analyse	Alk : 12,5% vol, Sre : 5,7g/l, Rz : 3,6g/l, sec
potentiel	2021 - 2031

POSITION

Vieux vignobles de la commune de Nussdorf. Terre végétale limono-sableuse, conglomérat calcaire en sous-sol; microclimat favorisé grâce aux microterrasses. Age des vignes entre 25 et 50 ans.

VINIFICATION

Sélection des raisins les mieux positionnés ; frotté; Macération de 8 heures, pressurage dans un pressoir pneumatique; fermentation à température contrôlée dans des cuves en acier à 19° Celsius. Puis élevage en cuves acier pendant 4 mois.

NOTES SUR LES COÛTS

jaune-vert moyen; épice typique de Veltliner; Poivre blanc; juteux, puissant en bouche; minéralité pure; finition longue durée.

SUGGESTIONS DE SERVICE

Servir frais (10-12°C), se marie bien avec les plats asiatiques, le poulet et le porc ;

Contient des sulfites