



SCHLOSS HALBTURN GRÜNER VELTLINER 2004

(92-94) Punkte Falstaff 06/07

- SORTEN** Grüner Veltliner (GV)
- BESCHREIBUNG** Kraftvolles Strohgelb mit vollen Schlieren; mächtige Nase mit Feuerstein, Trockengewürzen, dazu Bohnenkraut und Liebstöckl; intensives Spiel von feinen Röstaromen und Tabakwürze; am Gaumen trocken mit mächtigem Körper; dicht gepackt; Quittenkonfit, gelbe Birnen
- SERVIERTEMPERATUR** 13° - 15° C
- SPEISE-WEIN-TIPP** Modern interpretierte Wiener Küche; klassisches Kalbs-Wiener; Trüffelpasta und Trüffelrisotto
- ERNTE** Späte Lese im Oktober 2004; 100% gesundes Lesegut; aus unseren Lagen in Kleinhöflein und Eisenstadt (Neusiedlersee-Hügelland)
- VINIFIKATION** spontane Vergärung in neuen Barriques (französische Eiche) anschließend Malolaktik (BSA) mit wöchentlicher Batonnage im Barrique; anschließend 18 monatige Reifung in 50% neuen Barriques; ohne Schönung und Filtration abgefüllt
- ABFÜLLUNG** Mai 2006
- ALKOHOL** 13,5 % vol
- RESTZUCKER** 2,6 g/l
- SÄURE** 6,0 g/l

www.schlosshalbtturn.com
www.schlossweine.com

