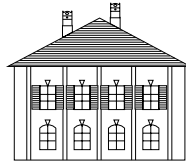


WEINGUT
SEIT
1459



STRASS IM
STRASSER
TALE

ARMIN HUBER

Ried
HASEL
2016

Grüner Veltliner Kamptal DAC

Die Riede „Hasel“ südöstlich von Strass ist größte Einzellage im Straßertal. Wie der Riedenname schon vermuten lässt, leitet er sich von den hier gedeihenden Haselstauden ab. Der Boden entstand im trockenen, kalten Klima der Eiszeit. Durch Gletschereinwirkung wurden Gestein wie Quarz, Kalk, Glimmer und Lehmteilchen pulverisiert und geben diesem Wein seine Dichte, Würze und Eleganz.

Klares Grüngelb. Dichter voller Duft nach gelben und grünen Äpfeln, unterlegt von würzigen Noten. Am Gaumen leicht saftige Frucht, ausgewogen rund. Feine Würze und doch elegant. Dicht und komplex im Geschmack mit schöner Länge.

Ideal zu vielen kalten Vorspeisen wie z.B. Wurstsalate, Schinken, und Frischkäse. Sehr guter Begleiter zu leichten Gerichten mit Fisch, Huhn, Gemüse.



Sorte: Grüner Veltliner 100%

Ernte: von Hand

Qualitätsstufe: Kamptal DAC

Riede: Strasser Hasel

Boden: Löss / Braunerde

Pflanzjahr: 2002 - 2006

Erziehung: Hochkultur

Stöcke / Hektar: 5000

Gärdauer: 22 Tage

Ausbau: Edelstahl Temperatur kontrolliert

Gärtemperatur: 19° C

Fülldatum: 15. März 2017

Lagerung: Drei Jahre

Verschluss: Drehverschluss

Flaschenvolumen: 0,75 L

Alkohol: 13,0% vol.

Restzucker: 4,3 g/l

Säure: 5,6 ‰

Optimale Genussstemperatur: 7°C