



JOSEF EHMOSER

RIED HOHENBERG
GRÜNER VELTLINER
2017



SORTE:	100 % Grüner Veltliner
REGION:	Wagram
LESE:	7. – 8. Oktober 2017 Reine Handlese und Selektion im Weingarten
BODEN:	Löss
LAGE:	Ried Hohenberg
ERTRAG:	40 hl/ha
REIFE:	20°KMW; 100 Öchsle
VERGÄRUNG:	Im Stahltank, Beton-Ei und großen Holzfass bei ca. 20°C
AUSBAU:	Im Stahltank, Beton-Ei und großen Holzfass – Lagerung auf der Vollhefe und teilweise auf der Feinhefe
ALKOHOL:	13,5 Vol.-%
SÄURE:	5,3 g/l
RESTZUCKER:	1,7 g/l
WEINBESCHREIBUNG:	Unser Lagenwein von der Ried Hohenberg stammt vom Kernstück des hohen, südöstlich abfallenden Bergrückens der Lage im Westen von Großweikersdorf. Der Lössboden und der teilweise Ausbau des Weins im Beton-Ei und im großen Holzfass unterstreichen seinen individuellen Charakter. Neben einer Fülle von gelben Früchten zeigt er in der Nase leicht rauchig-würzige Noten und feine Aromen von Kräutern und Pfeffer. Ein vielschichtiger Grüner Veltliner mit Kraft und Konzentration, aber auch mit Finesse und Eleganz, der lange am Gaumen bleibt.
SPEISENEMPFEHLUNG:	Backhuhn, österreichische Küche, Eierschwammerl, Blunz'n, gekochtes Rindfleisch, Saibling und Morcheln

„EIN GROSSER VELTLINER, KRAFTVOLL UND KONZENTRIERT,
EIN INDIVIDUALIST MIT FINESSE UND ELEGANZ.“

WEINGUT JOSEF EHMOSER

TIEFENTHAL 9, 3701 GROSSWEIKERSDORF . AUSTRIA **T**+F +43 (0)2955 704 42 **E** OFFICE@WEINGUT-EHMOSER.AT