



JOSEF EHMOSER

RIED **GEORGENBERG** GRÜNER VELTLINER 2018



| | |
|--------------------------|--|
| SORTE: | 100 % Grüner Veltliner |
| REGION: | Wagram |
| LESE: | 24. September 2018 Reine Handlese und Selektion im Weingarten |
| BODEN: | Löss |
| LAGE: | Ried Grossweikersdorfer Georgenberg |
| ERTRAG: | 30 hl/ha |
| REIFE: | 20,5°KMW; 102 Öchsle |
| VERGÄRUNG: | Im großen Holzfass |
| AUSBAU: | Im großen Holzfass – Lagerung teilweise auf der Vollhefe und lange Lagerung auf der Feinhefe |
| ALKOHOL: | 14 Vol.-% |
| SÄURE: | 5,2 g/l |
| RESTZUCKER: | 1,2 g/l |
| WEINBESCHREIBUNG: | Der Grüne Veltliner von der Ried Georgenberg stammt vom wertvollsten Weingarten unseres Weinguts. Die reine Südlage im Nordosten von Großweikersdorf ist von tiefgründigem Löss über Urdonauschottern geprägt. Maischestandzeit, feinfühligere Ausbau im großen, traditionellen Holzfass und lange Lagerung auf der Feinhefe bringen einen einzigartigen Veltliner mit Struktur, großer Tiefe und Komplexität hervor. Zu den vielschichtigen Fruchtnoten gesellen sich in der Nase feine, würzige Aromen von weißem Pfeffer, am Gaumen zeigt er viel Schmelz, Kraft und Länge. |
| SPEISEEMPFEHLUNG: | Gänseleber, asiatische Küche, Hummer, würziger Käse, Wildgerichte, kräftiger Wels und Innereien |

„EIN EINZIGARTIGER VELTLINER AUS EINER GROSSEN RIEDE,
MIT VIEL SCHMELZ, KRAFT UND LÄNGE.“

WEINGUT JOSEF EHMOSER

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