

MOSAIC – GRÜNER VELTLINER

Jahrgang: 2024
Rebsorte: Grüner Veltliner
Herkunft: Wein aus Österreich

Boden: Unsere besten Berglagen vereinen die Kraft des Kamptaler Terroirs mit einem besonders ausdrucksstarken Mikroklima. Die Böden sind geprägt von kristallinem Urgestein der Böhmisches Masse, verwittertem Glimmerschiefer und Gneis sowie teils kalkhaltigen Lössauflagen mit sandig-lehmigen Anteilen. Die gute Sonneneinstrahlung sorgt für Reife und Ausdruck, während kühlere Nächte in den höher gelegenen Weingärten die Frische bewahren und den feinen Ausbau der Aromastoffe in den Trauben fördern.

Type: trocken

Trauben: 100% Grüner Veltliner von ausgewählten Berglagen und einzelnen Parzellen

Vinifikation: von Hand gelesen und sorgfältig selektioniert; Vergärung und 18 Monate Lagerung im 500l Holzfass. Während der Gärung wurden ausgewählte, per Hand angequetschte Trauben hinzugefügt, wodurch eine feine, nicht störende Tanninstruktur entsteht.

Kostnotiz: Helles Goldgelb, zarte Nuancen von gelber Steinfrucht und exotische Noten. Elegant, komplex und mineralisch am Gaumen, mit feiner Säurestruktur, angenehmer Tanninstruktur, guter Länge und perfekter Balance. Vielseitig einsetzbar und mit sehr gutem Reifepotenzial → empfohlen im Burgunderglas.

Alkohol: 13 % vol.

Trinktemperatur: 8–10° C

Lagerfähigkeit: bis mindestens 2034

Flaschengröße: 750, 1500 oder 3000 ml

Verschluss: Naturkork

Verpackung: 6er Karton

MOSAIC vereint die besten Parzellen unserer Top-Lagen zu einem vielschichtigen Ganzen. Jede Lage bringt ihre eigene Note ein, gemeinsam entsteht ein Wein mit Tiefe, Eleganz und Charakter.

Die sorgfältige Handlese, die selektionierten Trauben und der 18-monatige Ausbau im Holzfass verleihen diesem Grünen Veltliner Kraft und Finesse zugleich. Facettenreich wie ein Mosaik – und gemacht für besondere Momente.