

Grüner Veltliner

Steinterrassen trocken

 2012, 750 ml

 Österreich, Wachau

 9870008216

 Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 12,5 %

Restsüße: 2 g/l

Gesamtsäure: 6,2 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Zitronen-Hähnchen mit Fenchelsalat
(Geflügel)

Kalbsschnitzel mit sautiertem Grünkohl mit Zitronen und Knoblauch
(Fleisch)

Fenchel-Zucchini-Gratin
(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 07.09.2023

Gefüllt in 2023.

Informationen zum Wein

Der Grüner Veltliner Steinterrassen stammt aus diversen Weingärten in Mautern: wärmere Lagen mit hohem Lössanteil (va. in den Lagen östlich der Stadt (Silberbichl, Am Zaum) und kühtere, nach Norden ausgerichtete Weingärten (Bischofspoint, im Weingebirge mit hohem Amphibolit/Paragneis-Anteil), teils vom Wald umrandet. Der Grüner Veltliner Steinterrassen ist ein Wein in Federspiel-Qualität, der nach elf Jahren Reifung im großen Holzfass gefüllt wurde.

Farbe

helles Goldgelb mit grünen Reflexen

Nase

Der 2012er *Grüner Veltliner Steinterrassen* ist ein Wein, bei dem die Frucht sich schon weitgehend hinter der Kräuterwürze und den leichten Wachsnoten, die die lange Reifephase mit sich bringt, versteckt. Der Wein wirkt duftig, tief, leicht zestig und getragen von steinigen und leicht erdigen Noten.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Grüne Veltliner* zunächst rund und seidig, bis die drängende Säure immer offensichtlicher wird. Auch hier verbindet sich die Würze von Trockenkräutern, Stein und Zesten, wird von zitrischen Noten unterstützt und endet in einem langen Finale, in der die wachsigen Noten der elfjährigen Reifung wieder eine Rolle spielen. Das alles wirkt sehr komplett und balanciert.