

## **BREITENWAIDA - WEINVIERTEL**

Auf den steilen Lagen des Saubergs wird seit Jahrhunderten Wein angebaut. Das Wissen um die Besonderheit dieser kalkhaltigen Konglomeratböden lebt durch jeden einzelnen Rebstock weiter und wird seit Generationen fort getragen. Alte Rebstöcke, altes Terroir und aufmerksame Handarbeit. Keine übertriebene Kellertechnik oder moderner Schnickschnack – alte Tradition zeitgenössisch interpretiert.





## Sauberg Tradition 94 Punkte A la Carte, 93-95 Punkte Falstaff Grüner Veltliner 2018

Sorte: 100 % Grüner Veltliner

Riede: Sauberg

Boden: kalkhaltiges Konglomerat

Alter der Reben: 50 +

Lese: selektive Handlese in mehreren Durchgängen

**Verarbeitung:** 10h Maischestandzeit. Sorgsames Pressen ohne Kämme. Spontan vergoren im gebrauchten 500L Eichenfass aus Österreich

**Ausbau**: 11 Monate im gebrauchten Fass auf der Vollhefe **Analytik**: 13,5 % vol., Restzucker 1,0 g/L, Säure 5,5 g/L

Optimale Genussreife: von 2019 bis 2029

**Verkostnotiz:** helle Farbe, ausgeprägte, vielschichtige Nase, Kamille, Kräuter, Verbene, kandierte Orange, körperreich, straff, lebendiger, eleganter Trinkfluss, feiner Schmelz und Frucht im Abgang, Potenzial, lang anhaltend (A la Carte)

**Speisenbegleitung:** Grüner Veltliner Sauberg Tradition ist durch seine mineralisch-würzige Struktur ein idealer Begleiter zu gebratenen und gesottenen Fleischgerichten. Würzige und deftige Gerichte unterstützt dieser Wein ebenso wie Gerichte der modernen internationalen Küche.

Allergene Inhaltsstoffe: enthält Sulfite