




GRÜNER VELTLINER MAULBEERPARK 2011

LAGE:

Eine alte Weingartenlage direkt an der Wagramkante, welche in der Zwischenkriegszeit kurzzeitig mit Maulbeerbäumen bepflanzt wurde. Ihr Name kommt vom Maulbeerbaum, der ursprünglich in Plantagenzucht gepflanzt worden war. Mehr als hundert Jahre ist es her, da sollte hier eine Seidenproduktion entstehen. Als flüssige Erinnerung sozusagen gibt es seit 1997 den Lagenwein „Grüner Veltliner Maulbeerpark“.

Boden: Braunerde, tiefgründiger Löss

Klima: eine sehr windgeschützte warme Lage am Akazienwald

KELLER:

Lese: die Trauben wurden händisch in kleine Kisten zu 25 kg gelesen und die ganzen Trauben schonend gepresst.

Gärung: Spontangärung, auf der Feinhefe für 20 Monate

Ausbau: Edelstahl

Am besten zu trinken von: 2013-2030

DETAILS:

Säure: 5,2g/l

Zucker: 8,3 g/l

Alkohol: 12,5vol

Serviertemperatur: 8-12C

Verfügbar: in 1,5l

Kontrolle: biologisch-dynamisch nach demeter
von Lacon kontrolliert