

JATSCHKA

HUNDSLEITEN WEINVIERTEL DAC GRÜNER VELTLINER



Der Vogel zwitschert
zwischen den
Weinblättern.

Dieser Wein ist die Verkörperung des klassischen Grünen Veltliner's. „Würzig, fruchtig, Weinviertel.“

- Kostnotiz:** Würzige Veltlinernase, wirkt abgerundet fruchtig am Gaumen, ein saftig- knackiger Körper, Anklänge an grünem Apfel, elegant im Abgang.
- Speisenbegleiter:** österreichische Küche, Geflügel
- Trinktemperatur:** 8 - 10 C°
- Potential:** 1 - 2 Jahre
- Herkunft:** Stetten ~ Weinviertel ~ Niederösterreich ~ Österreich

Die HUNDSLEITEN, liegt am Stett'ner Berg, ein Ausläufer der Bisambergkette, in einer steilen südwest Lage, durchzogen von Sandstein und Flysch. Die 30 Jahre alten Reben sind hier tief verwurzelt mit dem Erdboden.

- Handarbeit:** In den Gärten, mit viel Handarbeit und Geschick begleiten wir unsere Rebstöcke durch das Jahr. Vom Winterschnitt über die Laubarbeit bis hin zur Ernte, stehen wir an ihrer Seite. Wichtig für uns sind auch eine Vielfalt an Begrünungspflanzen(Gräser und Kräuter) und Bäume die den Boden durchwurzeln und als Lebensraum für viele Nützlinge dienen.
- Lesezeitpunkt:** 6. September 2018
- Vinifikation:** Im Weingarten selektionieren wir, mit einem eingespielten Team, die besten Trauben. Zuhause im Weingut werden sie mit Hilfe modernster Technik gerebelt und nach kurzer Maischestandzeit sanft abgepresst, durch natürliche Sedimentation geklärt und im Edelstahltank kontrolliert vergoren. Danach folgt eine kurze Lagerung auf der Feinhefe bis der Wein schließlich in Flaschen abgefüllt wird.
- Analyse:** Alkohol 12,0% vol.
Restzucker 3,1 g/l
Säure 5,1 g/l

WEINGUT JATSCHKA
Hauptstraße 47 - 2100 Stetten - Österreich

WWW.JATSCHKA.COM