

# Domaine Wachau, Grüner Veltliner

## APPELLATIE

Wachau, Oostenrijk.

## WIJNGAARD

Verskillende wijngaarden op de beste berghellingen (Terrassen) van Wachau. De bodemgesteldheid is voor de diverse wijngaarden complex en lastig te benoemen. Algemeen gesproken bestaat de bodem vooral uit primair rotsgesteente met een dunne bovenlaag van löss.

## DRUIVENRASSEN

100% Grüner Veltliner.

## OOGST

Met de hand geoogst, ca 40 hl/ha.

## VINIFICATIE

Doorgaans in oktober geoogst. Na ontstelen en persen, vergist en gerijpt in op temperatuur gecontroleerde roestvrijstalen tanks.

## HOUTOPVOEDING

De wijn heeft geen houtopvoeding gekregen.

## PRODUCENT

Domäne Wachau is een coöperatie van ca. 250 families, die gezamenlijk meer dan 2.500 zeer kleine wijngaarden bezitten op totaal 440 hectare wijngaard in de Wachau. Dit is ca. 1/3 van de gehele Wachau. Er zijn de afgelopen jaren grote investeringen in het wijngoed gedaan, die het mogelijk maken kwalitatief nog betere wijnen te maken. Ze hebben een innovatief systeem ontwikkeld, waarbij er met wijnboeren zeer intensief bekeken wordt welke kwaliteit op welke percelen gehaald kan worden.

## KLEUR

Licht bleekgeel met een groene zweem..

## NEUS

Licht stuivende neus van rijp fruit (peer, kruisbessen iets abrikoos), witte peper en kruidigheid.

## SMAAK

In de smaak rijp en sappig fruit met frisse zuren en een iets grazig en kruidige afdronk. De oogstmethode Federspiel proeft u in uw mond, rijp en geconcentreerd.

## WIJN/SPIJS

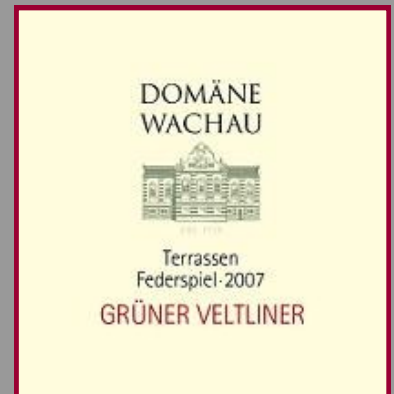
Gerechten van gemiddelde complexiteit. Lichte pastagerechten, gebakken of gegrilde vis. In het seizoen prima met asperges. Gekookte ham.

## SERVEREN

8 - 10 °C

## BEWAREN

De wijn is nu heerlijk op dronk en desgewenst te bewaren tot 4 jaar na de oogst..



TAX WIJN