

Eichberg

Wein: Eichberg

Traubensorte: Grüner Veltliner 100%

Form: Pergel und Drahtrahmen (Guyot)

Die Lage und ihre Eigenschaften:

Die Grüner-Veltliner-Trauben für diesen Wein stammen vom Weinhof Hemberg in Atzwang am Anfang des Eisacktales. Die von der Sonne verwöhnten, steilen Terrassenanlagen und der kräftige Lehmschotterboden auf 400 - 600 m Meereshöhe verleihen dem Wein sein unverwechselbares, intensives Aroma.

Weinbereitung:

Sorgfältige Lese nach einem Jahr harter Arbeit im Weinberg ist die Voraussetzung, um die ersten Schritte der Kelterung zu beginnen. Nach dem sorgfältigen Abbeeren der Trauben und einiger Zeit Kaltmazeration wird die Maische sanft gepresst. Die Temperatur des Mostes wird auf ca. 17° C reguliert und dann kann die Gärung beginnen. Nach ungefähr zwei Wochen tätigen wir den ersten Abstich von der groben Hefe. Die nächsten Monate reift der Jungwein im Stahlfass mit häufigem Aufrühren der Feinhefe. Gegen Juni des darauf folgenden Jahres wird der Wein abgefüllt. Ab September kommt er in den Handel.

Weinbeschreibung:

Der Veltliner betört mit seinen einmaligen, außergewöhnlichen Aromastoffen im Bouquet.

Farbe: leuchtende grünlich bis strohgelbe Farbe

Geruch: dezenter fruchtiger Weißwein mit angenehm würzigem Bouquet; erinnert an weißen Pfeffer.

Geschmack: Kräftiger Körper und feinfruchtiger Geschmack mit leicht pfeffrigen Noten; frische, lebhaft Säure; mineralisch.

Empfehltsich zu: weichem Käse, Fischvorspeisen, gekochtem oder gegrilltem Fisch.

Trinktemperatur: 12 - 15° C

Flaschen: 7/10

Verpackung: 7/10 - 6 er Karton Kg 8

100 Karton x Pallet

1,5l Holzrohr Kg 3



Weingut Klaus Lentsch

Reichstraße 71 Via Nazionale

Branzoll 39051 Bronzolo

Südtirol - Alto Adige - Italy

Tel: +39 0471 596017 - Fax: +39 0471 596542

www.klauslentsch.eu - info@klauslentsch.eu