



Hemberghof



„Eichberg“ Südtirol Eisacktaler Grüner Veltliner

*sonnig
würzig
alpin*

Traubensorte: Grüner Veltliner 100%

Form: Pergel und Drahtrahmen (Guyot)

Die Lage und ihre Eigenschaften:

Von der Sonne verwöhnte, steile Terrassenanlagen auf kräftigem Lehmschotterboden in 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.

Empfeht sich zu: weichem Käse, Fischvorspeisen, gekochtem oder gegrilltem Fisch.

Trinktemperatur: 12 - 15°C



- 0,375l
- 0,75l
- 1,5l
- 3l
- 6l
- 12l



Karton 6 x 0,75l



Pallet 10 x 10 Karton