



Grüner Veltliner STOANAN 2017

DER WEIN. Im Geruch sehr intensiv nach reifen exotischen gelben Früchten, mit Apfel (erinnert an eine gut sortierte frische Obstabteilung) sehr würzig, vielschichtig, gute Säurestruktur, sehr fein, wird im Glas und mit Luft immer besser. Am Gaumen schöne Würze, viel frische Frucht, saftig und cremig zugleich, schmeichelt und bleibt schön haften, macht Spaß.

STOANAN. Das Synonym „Stoanan“ beschreibt die Lage wo unser Parade Veltliner wächst. Auf sehr sandigen, schottrigen fast felsigen Boden, am Fuße des Manhartsberg bekommen wir einen frischen, würzigen und fruchtigen Grünen Veltliner der richtig Spaß macht.

DIE ERNTE. Sehr früher Erntebeginn Ende August, durch die frühe Ernte zeigen sich die Weine sehr gut strukturiert, fruchtig und lebendig. Begonnen hat das Weinjahr mit einem sehr trockenen Winter und frühen Austrieb. Leider wurde es im Mai unterdurchschnittlich kalt und einige Lagen wurden durch den Spätfrost geschädigt. Die erste Jahreshälfte war im Retzer Land durch Trockenheit geprägt, wo uns in einigen Lagen die Tröpfchenbewässerung entgegen kam. Vor der Ernte kam dann der ersehnte Regen, der die Qualität und die Reifeentwicklung nochmal ankurbelte.

KELLER. Im Keller werden unsere Tauben gerebelt, sanft gequetscht und nach einer Maischestandzeit von 4-8 Stunden in der pneumatischen Presse gepresst. Danach im Temperaturgesteuertenahltank vergoren, wo sie dann noch 3 Monate auf der Feinhefe bleiben.

Land: Österreich
Qualitätswein - trocken
Trinktemperatur: 6-8°C
Trinkreife: 1-6 Jahre

Alkohol: 12,5 Vol.
Säure: 5,50 g/l
Restzucker: 2,40 g/l
enthält Sulfite



THE WINE. Intensely smell of ripe, exotic, yellow fruits, with apple (reminds us of well-sorted fruit section in a supermarket), very spicy, multilayered, good structure of acidity, fine and becomes better when in glass and air. Pleasant spice on the palatal, lot of fresh fruit, lushly and creamy at once, flatters and lingers, makes fun.

STOANAN. The synonym 'Stoanan' refers to the site where our top class Veltliner grows. On very sandy, abounding in rocks, on the foot of the hill called Manhartsberg, we grow a fresh, spicy and fruity Grüner Veltliner which makes great fun.

THE HARVEST. Quite early beginning of harvest by the end of August. Due to this, the wines present themselves as well structured, fruity and spirited. The wine year started with a dry winter and an early leaf out. Unfortunately, May was below average temperature and some vineyards were frostdamaged. The first part of the year was relatively dry in the Retzer Land but thanks to the artificial watering our vineyards could thrive. Before the harvest, the long-awaited rain had come and boosted the quality and ripeness. Soil: highly sandy with layers of brown earth.

CELLAR. In our cellar our grapes are picked and softly squeezed. Then the mash rests for about 4 to 8 hours and is later pressed in our pneumatic squeezing machine. The output is fermented in our temperature-controlled steel tank where the liquid in combination with fine yeast remains for the next three months.

country: Austria
Quality wine - dry
serving temp.: 6-8°C
ready to drink 1-6 years

Alcohol: 12,5% Vol.
acidity: 5,50 g/l
residual sugar: 2,40 g/l
contains sulfites