

Grüner Veltliner der Fuchs 2018

Valkoviini, Vegan / Rypäleet: Grüner Veltliner

17.75 €

Kuvaus

Tämä erittäin raikas ja tyylikäs viini on käynyt luonnonhiivojen avulla ja kypsynyt 6 kk sakan päällä terästankeissa. Väriältään kaunis vihertävänkeltainen. Elegantissa tuoksussa sitrusta, granaattiomena ja greippiä. Maku hedelmäinen ja raikas, kirpeän hapokkuuden jatkaessa viinin kehittymistä suutuntumassa kohti räjähtävää raikkautta. Loistava aperitiivi ja äyriäisten sekä kevyiden leikkeleiden kera nautinnollinen yhdistelmä. Jäännössokeria 2,5 g/l. Rypäleet: Grüner Veltliner 100 %.

Tuottaja

Sighardt Donabaum

Wachaun Spitzin kylässä, aivan Tonavan rannalla, sijaitsee Sighardt Donabaumin viinitila. Sighardt kasvoi vanhempiansa sukutilalla, mutta myöhemmin muutti opiskelemaan Pohjois-Amerikkaan ja Kanadaan. Huolimatta voimakkaasta vaellushalusta, hän päätti palata perheen esiköisen velvollisuudessa hoitamaan sukutilaa. Matkavuosilta Sighardtilta jäi kiinteä side luontoon, ennen kaikkea metsään ja metsästyksen. Pohjois-Amerikasta hänellä oli jo kokemusta metsähoidosta ja viinitilan viljelystä hän hankki oppia Saksasta. Nykyään hänellä on 6 ha omia tarhoja ja toiset 6 ha sopimusviljelijöiltä. Vuosituotanto on 50 000-60 000 pulloa. Viineissä on kaikissa paikallisen taitelijan maalaamat eläinaiheiset etiketit ja Donabaumin viineille on ominaista pitkän sakkujen päällä kypsytyksen tuoma runsaus. Hellävarainen käsittely ja spontaani käyminen luonnollisen hiivan avulla luovat hitaasti kypsyvät ja täydellisen luonnolliset viinit.



Ruoka:

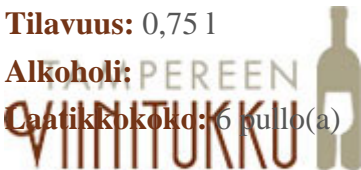
Tuotenro: 5330117

Viivakoodi: 0791732384413

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokokoo: 6 pullo(a)



www.viinitukku.fi