DRINKS.

Jurtschitsch Grüner Veltliner Löss DAC 2022 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	2033722
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Österreich
Region	Kamptal
Abfüller	Weingut Jurtschitsch, Rudolfstraße 39, 3550 Langenlois, Austria
Marke	Jurtschitsch
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	mit frischen Zitrusfrüchten, grünen Äpfeln, mineralischen Noten und weissem Pfeffer.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Grüner Veltliner
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Drehverschluss
Tannin	Nein
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	2022

Passend zu	Geflügel, Gemüse, Weisses Fleisch

Beschreibung

Die Dichte an Weingütern in der Ortschaft Langenlois am linken Kamp-Ufer (einem Zufluss der Donau) verrät bereits, dass man sich hier mitten in einer angesehenen Weinbaulandschaft befindet. Alwin und Stefanie Jurtschitsch sind mit ihrem biologischen Weinbaubetrieb mitten im Geschehen. Weissweinsorten wie Grüner Veltliner, Riesling und Gelber Muskateller stellen die Spezialität der Familie dar; allerdings erzeugt man auch diverse Rot- und Roséweine. Der Grüner Veltliner Löss entsteht aus handgelesenen Bio-Trauben von Reben, die in Löss- und Urgesteinsverwitterungsböden wurzeln. Beim Kamptaler Löss handelt es sich um kalkhaltige Windablagerungen, die sich während der vergangenen Eiszeiten als Flugsande in dem Tal nördlich der Alpen sammelten. Die Weingärten von Jurtschitsch sind gen Süden und Südosten ausgerichtet, wodurch die Reben ein Höchstmass an Sonnenschein erhalten. Nach der Lese durchlaufen die Trauben eine sanfte Pressung, wobei der Most allein durch das Wirken der Schwerkraft in den 700 Jahre alten Naturkeller fliesst, wo er in gekühlten Edelstahltanks langsam vergoren wird. Anschliessend lagert der Wein noch eine Weile auf der Feinhefe. Der Grüner Veltliner Löss kann noch bis zum Jahr 2026 aufbewahrt werden, und ist vorzugsweise zu Geflügel, hellem Fleisch, Salaten, vegetarischen Gerichten oder pikanten Eintöpfen zu reichen.