

# DRINKS.

## Weingut Trapl Grüner Veltliner QWt 2019 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

|                     |  |
|---------------------|--|
| Artikelnummer       | 408166   |
| Alkoholgehalt       | 14%  |
| Flascheninhalt      | 75cl   |
| Herkunftsland       | Österreich   |
| Region              | Carnuntum  |
| Abfüller            | Weingut Johannes Trapl,<br>Hauptstraße 16, 2463<br>Stixneusiedl, Österreich  |
| Marke               | Trapl  |
| Typ                 | Weisswein  |
| Allergene           | enthält Sulfite  |
| Degustationsnotiz   | In der Nase würzig-pfefferig mit etwas Tropenfrucht und Grapefruit. Am Gaumen fruchtig mit etwas Säure. Trockener, mineralischer Abgang. |
| Verkehrsbezeichnung | Weisswein  |
| Details             | 100% Grüner Veltliner  |
| Etikette            | grafisch   |
| Bio                 | Ja   |
| Vegan               | Keine Angaben  |
| Kosher              | Keine Angaben  |
| Verschluss          | Korken   |
| Tannin              | Keine Angaben  |



|                 |                              |
|-----------------|------------------------------|
| Trinktemperatur | 8-10 Grad                    |
| Jahrgang        | 2019                         |
| Passend zu      | Apéro, Fisch & Meeresfrüchte |

## **Beschreibung**

Der kleine Familienbetrieb von Johannes Trapl befindet sich auf dem Weinanbaugebiet Carnuntum, das sich östlich von Wien bis zur slowakischen Grenze erstreckt. Obwohl es zu den kleinsten Anbaugebieten Österreichs zählt, findet sich hier eine grosse Vielfalt an Rotweinen - allen voran der heimische Zweigelt und Blaufränkische. Die alten Rebbestände profitieren von den schweren Böden aus Lehm und Löss. Zudem spielen die Nähe zur Donau sowie die heissen Sommer und kalten Winter eine zentrale Rolle um die Trauben voll ausreifen zu lassen. Seit 2016 ist das gesamte Weingut Bio-zertifiziert. Mittlerweile steht die gesamte Bewirtschaftung des Guts ganz im Zeichen der Biodynamie. Besonderen Wert wird auf den perfekten Lesezeitpunkt gelegt. Dabei erfolgt die Lese in zwei Schritten: Eine erste Selektion gewährt die Reduktion von Triebstärke und Wüchsigkeit wobei die Trauben bei der zweiten Lese ihr volles Aroma entwickelt haben. Der in der Amphore auf der Maische vergorene, grüne Veltliner wird anschliessend in grossen gebrauchten Holzfässern und Amphoren ausgebaut. Da dieser Wein ohne Schönung und Filtrierung auskommt, kann er Ablagerungen von Hefe aufweisen und ist von Natur aus trüb.