

DRINKS.

Ebner-Ebenauer Grüner Veltliner Sauberg 2020 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|---|
| Artikelnummer | 500363 |
| Alkoholgehalt | 13% |
| Flascheninhalt | 75cl |
| Herkunftsland | Österreich |
| Region | Niederösterreich |
| Abfüller | Cave Ebner-Ebenauer, Laaer Straße 3-5, 2170 Poysdorf, Aurtriche |
| Marke | Ebner-Ebenauer |
| Typ | Weisswein |
| Allergene | Enthält Sulfite |
| Degustationsnotiz | strukturiert, vielschichtig, würzig, saftig und mineralisch - fast salzig |
| Verkehrsbezeichnung | Weisswein |
| Details | 100 % Grüner Veltliner |
| Etikette | klassisch |
| Bio | Ja |
| Vegan | Keine Angaben |
| Kosher | Keine Angaben |
| Verschluss | Drehverschluss |
| Tannin | Nein |
| Trinktemperatur | 8-10 Grad |
| Jahrgang | 2020 |



Passend zu

Asiatische Küche, Geflügel,
Gemüse, Käse

Beschreibung

Im äussersten Nordosten Österreichs liegt das Weingut Ebner-Ebenauer. Die mediterran angehauchten Gebäude in der Ortschaft Poysdorf, die seit vielen Generationen der Winzerfamilie gehören und 2012 umfassend renoviert wurden, sind der Wohn- und Arbeitsplatz von Marion und Manfred Ebner-Ebenauer. Die beiden könnten gegensätzlicher nicht sein: Er zieht sich am liebsten in den 400 Jahre alten Weinkeller zurück und tüftelt an seinen Kreationen, während sie ständig energiegeladen und auf der Suche nach neuen Herausforderungen ist. Obwohl Marion einst am liebsten die Welt bereiste, wurde sie aus Liebe zu Manfred, der in seiner Heimat tief verwurzelt ist, sesshaft. Nun bewirtschaften die beiden die 20 Hektar umfassenden Weingärten, die bunt verstreut rund um Poysdorf liegen. Dadurch, dass der Weinberg in viele kleine Teile gegliedert ist, können Marion und Manfred von vielfältigen Bodenlagen profitieren und mehrere Sorten anbauen. Eine Spezialität der Winzerfamilie sind BIO-Einzellagenweine, die von mindestens 30 Jahre alten Reben stammen.

In diesem Fall sind es sogar 55 Jahre alte Rebstöcke: Der Grüne Veltliner "Sauberg 2010" stammt von der zentral gelegenen Parzelle Sauberg, die sich durch ihren Lehm- und Schotterboden charakterisiert. Die Trauben der österreichischen National-Rebsorte wurden im Oktober 2020 geerntet und bis Mai 2021 zu einem vielschichtigen Weisswein verarbeitet. Insgesamt füllte man 4'000 Flaschen ab, die bis 2031 lagerungsfähig sind. Der Grüne Veltliner passt gut zu hellem Fleisch, Gemüse, Thai Küche, Backwaren und Käse.