



Fink&Kotzian

Grüner Veltliner erden 2016

REBSORTEN	Grüner Veltliner
AUSBAU	Tonamphore, unbehandelt auf der Gärhefe bis Mitte Mai
BÖDEN	sandiger Lehm
LAGEN	Straning/Hinter der Kirche
LESEZEIT	21. Oktober 2016
ALKOHOL	13,5% vol.
SÄURE	5,6g/l
RESTZUCKER	1,0 g/l
CHARAKTERISTIK	Bruder von erzen, gleiche Trauben, aber unterschiedlicher Ausbau hier in der Amphore. Ein mächtiger Grüner Veltliner, stoffig, erdig, geprägt von der Lagerung auf der Gärhefe und biologischem Säureabbau, die Verwandtschaft zu erzen ist erkennbar, bleibt aber ein eigenständiger Charakter mit Ecken und Kanten
SPEISENBEGLEITER	Hühnerleber alla romana, Salonbeuschl, glacierte Kalbsnieren