



SAUTER

WIJNEN



Weingut Ziniel Grüner Veltliner 2023 Burgenland

Kleur

Vrijwel kleurloos. Een spoor zilvergroen onderscheidt de wijn van bronwater.

Neus

De jeugdigheid spat er van af! De wijn ademt een en al frisheid en precies dat is wat we zoeken in zo'n jonge Grüner Veltliner. Loepzuiver en fris. Geurend naar witte (kruis)bessen, citrusfruit, frisse appel, gras en een fractie kamillebloesem.

Smaak

Zoals verwacht een echt strakke aanzet. In deze fase, kort na de botteling, nog een fractie koolzuur te bespeuren. Ferme zuurgraad, maar dat past exact bij het type wijn. Door de rinse zuren een mondschonend én eetlustopwekkend effect. Een wijn met een groter dorstlessend vermogen zal niet gemakkelijk te vinden zijn... Alcohol is niet waarneembaar.

Bodem

De bodem bestaat uit een combinatie van zand en leem. De stokken zijn relatief jong: zo'n 13 jaar.

Vinificatie

Na de handmatige oogst worden de druiven ontsleed en zacht geperst. Dan volgt de vergisting op temperatuurgecontroleerde cuves (15 tot 17 graden C.).

Culinair

Onverslaanbaar als aperitief! Ook te serveren bij rijke maaltijdsalades, pasta vongole, snoekbaars, zacht gerookte vis (forel, paling) en gedroogde ham (San Daniele, Parma etc.).

Druif/Druiven

100% Grüner Veltliner.

Bruikbaar

2024

Houdbaar

2026

Alcohol percentage

11,5%

Inhoud

0,75