

# Grüner Veltliner QbA trocken Ipsmiller



**ANBAUGEBIET** Österreich/Weinviertel

**PRODUZENT** Ipsmiller, Schratzenberg

22 Hektar Löss- & Lehmböden, sonnendurchflutete Südhänge und das Wissen von Generationen sind ausschlaggebend für die erstklassigen Weine von Konrad und Theresia Ipsmiller mit Familie. Das Viertel unter dem Manhartsberg ist das größte Weinbaugebiet Österreichs. Der Einfluss des Pannonischen Klimas und die fruchtigschweren Lößböden haben dieses Land für den Weinbau gesegnet.

Das besondere Mikroklima zeichnet Schratzenberg, die größte Rotweingemeinde im nördlichen Weinviertel, besonders aus. Die Gegend um Schratzenberg gilt als Anbaugebiet für große und edle Rotweine und als Inbegriff besonderen Weingenusses.

**REBSORTE** 100% Grüner Veltliner

**QUALITÄT** QbA

**BODENART** Löss

**VINIFIZIERUNG** Ausbau im gekühltem Sahltank.

## DEGUSTATIONSMERKMALE

**Farbe:** Hellgelb

**Duft:** Sortentypisch nach Zitrusfrüchte mit würzigem Anklängen.

**Geschmack:** Geschmeidiger, leichter Körper, saftig mit mittlerer Säure.

## KURZBESCHREIBUNG-WEINKARTE

Die Österreicher nennen den Grünen Veltliner auch "Pfefferl". Aromen würzig, erfrischend, mittlere Säure.

Die autochthone Rebsorte Grüner Veltliner ist die wichtigste und verbreitetste Weinrebe in Österreich. Die Abstammung ist eine natürliche Kreuzung von Traminer × St. Georgen.

**WEINANALYSE** Alkohol 12,5 % vol.

R-Zucker 1,2 g/l

Säure 5,8 g/l

**SERVIERTEMPERATUR** 8-9 °C

## SPEISEEMPFEHLUNG

Milde gesäuerte Salate, gebundene Weinsuppe, Kaninchenpastete, Nudeln mit leichten Saucen, aber auch Risotto, gebackene Pilze, Gemüseflan.

**AUSZEICHUNGEN** Nimmt nicht an Wettbewerben teil.