

Grüner Veltliner Unikat QbA trocken Willems



ANBAUGEBIET Deutschland/Mosel

PRODUZENT Willems, Konz

Das Weingut Willems ist ein Familienbetrieb in der 7. Generation mit 9 Hektar Rebfläche an der Saar. Weinbau wurde bereits von Johann Adam Willems (1804 - 1878) betrieben. Tradition und Erfahrungen der letzten Generationen, verbunden mit moderner, innovativer Technik zeichnen diesen Betrieb und seine Weine aus. Der Wein wird geprägt durch den blauen Tonschieferboden, entstanden im über 400 Mio. Jahre alten Erdzeitalter des Devon.

Das Motto von Udo Willems und seinem Sohn Martin beim Ausbau der Weine ist: "So wenig wie möglich, so viel wie nötig."

Der Ertrag vom Unikat liegt bei grade mal 7hl/ha. Die Rebstöcke wurden 2009 gepflanzt.

REBSORTE 100% Grüner Veltliner

QUALITÄT Qualitätswein

BODENART Tonschiefer

VINIFIZIERUNG Ausbau Stahltank

Farbe: Gräftiges Gelb

Duft: Intensiv und anregend im Duft. In der Nase typische Noten nach frischem Apfel, untermalt mit etwas Melone und Birne.

Geschmack: Frischer und ausgesprochen fruchtiger Geschmack mit angenehm frischer Säure und Nuancen exotischer Früchte, in den Nebenrollen Noten von Birne und weißen Johannisbeeren. Angenehm exotischer Fruchtmix im Nachhall.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Geschmeidig, aromatisch, kräftiger Körper, wenig Säure.

Grüner Veltliner von der Mosel. Braucht man das? Will man das? Verrückt oder innovativ? Haller-Wein sagt dazu: "Ja, ich will(ems)! Unbedingt probieren! Alles nur nicht langweilig! Ein UNIKAT eben!"

WEINANALYSE Alkohol 13,0 % vol. R-Zucker 7,0 g/l Säure 5,7 g/l

ALLERGENHINWEIS enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR 9-10 °C

DEKANTIEREN

LAGERFÄHIGKEIT 3 Jahre +

SPEISEEMPFEHLUNG

Fisch, helles Fleisch, Spargel und diverse Salate.

ZERTIFIZIERUNG/
AUSZEICHNUNG Selection 3 Stern/5