

ottoVino adviseert....



Netzl Grüner Veltliner



Druivensoorten

Grüner Veltliner



Oostenrijk

Herkomst

Carnuntum



Beschrijving

Eind september met de hand geoogst. Voorzichtige persing van volle trossen en losse druiven. Fermentatie op 18-19° gedurende 8-14 dagen in inox vaten. Daarna blijft hij nog eens 4 weken op zijn droesem rusten waarna hij gefilterd wordt en nog eens 6 weken op de fijne droesem verder rust. Dan wordt de wijn volledig geklaard en wordt hij in het voorjaar gebotteld.



Proefnotitie

Heldere lichtgele kleur met groene schakering. Stuivend aroma met veel frisse en minerale toetsen. In de smaak vinden we groene appel, een vleugje pompelmoes, ananas en noties van honingmeloen. De afdrank is droog en peperig. Een heerlijk frisse, minerale en levendige wijn die als geen ander de lente inluidt.



Wijn & spijs

Heerlijk om zo te drinken, gerechten met tomaat, salades met vis, visgerechten, kip.



Productie methode

Biologisch



Netzl

Grüner Veltliner Carnuntum



Over het wijnhuis

Franz en Christine Netzl maken samen met hun twee dochters, Christina & Annemarie, wijnen in het zuidoosten van Oostenrijk (Göttlesbrunn in de Carnuntum-regio). Het terroir van leem, zand, kiezel en grind alsook de autochtone druivensoorten en de vakkennis van de familie, maken van deze wijnen een zeer belangrijke referentie in de streek. Vanaf de jaargang 2021 beschikken alle wijnen van Weingut Netzl over een gecertificeerd ecolabel.

