

DRINKS.

Jurtschitsch Grüner Veltliner Löss DAC 2022 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|--|
| Artikelnummer | 2033722 |
| Alkoholgehalt | 12.5% |
| Flascheninhalt | 75cl |
| Herkunftsland | Österreich |
| Region | Kamptal |
| Abfüller | Weingut Jurtschitsch, Rudolfstraße 39, 3550 Langenlois, Austria |
| Marke | Jurtschitsch |
| Typ | Weisswein |
| Allergene | enthält Sulfite |
| Degustationsnotiz | mit frischen Zitrusfrüchten, grünen Äpfeln, mineralischen Noten und weissem Pfeffer. |
| Verkehrsbezeichnung | Weisswein |
| Details | aus 100% Grüner Veltliner |
| Etikette | klassisch |
| Bio | Ja |
| Vegan | Ja |
| Kosher | Keine Angaben |
| Verschluss | Drehverschluss |
| Tannin | Nein |
| Trinktemperatur | 8-10 Grad |
| Jahrgang | 2022 |



Passend zu

Geflügel, Gemüse, Weisses
Fleisch

Beschreibung

Die Dichte an Weingütern in der Ortschaft Langenlois am linken Kamp-Ufer (einem Zufluss der Donau) verrät bereits, dass man sich hier mitten in einer angesehenen Weinbaulandschaft befindet. Alwin und Stefanie Jurtschitsch sind mit ihrem biologischen Weinbaubetrieb mitten im Geschehen.

Weissweinsorten wie Grüner Veltliner, Riesling und Gelber Muskateller stellen die Spezialität der Familie dar; allerdings erzeugt man auch diverse Rot- und Roséweine. Der Grüner Veltliner Löss entsteht aus handgelesenen Bio-Trauben von Reben, die in Löss- und Urgesteinsverwitterungsböden wurzeln. Beim Kamptaler Löss handelt es sich um kalkhaltige Windablagerungen, die sich während der vergangenen Eiszeiten als Flugsande in dem Tal nördlich der Alpen sammelten. Die Weingärten von Jurtschitsch sind gen Süden und Südosten ausgerichtet, wodurch die Reben ein Höchstmass an Sonnenschein erhalten. Nach der Lese durchlaufen die Trauben eine sanfte Pressung, wobei der Most allein durch das Wirken der Schwerkraft in den 700 Jahre alten Naturkeller fließt, wo er in gekühlten Edelstahltanks langsam vergoren wird. Anschliessend lagert der Wein noch eine Weile auf der Feinhefe. Der Grüner Veltliner Löss kann noch bis zum Jahr 2026 aufbewahrt werden, und ist vorzugsweise zu Geflügel, hellem Fleisch, Salaten, vegetarischen Gerichten oder pikanten Eintöpfen zu reichen.