

Grüner Veltliner »Manila«

Anita & Hans Nittnaus

Featherheavyweight by Martin Nittnaus

Manila. Subversion. Und Schönheit dieser Subversion. Kann ein Wein Fragen aufwerfen und gleichzeitig Antworten geben? Dieser Grüne Veltliner stammt vom Weingarten Straßacker in Jois am Leithagebirge. Er wurde gerebelt und die ganzen Beeren im Tank 13 Tage vergoren. Danach gepresst und 10 Monate in kleinen Fässern gelagert. Unfiltriert und ohne Schwefelgabe in die Flasche gefüllt. Genau 1200 davon.

Ob Sie zu diesem Wein Natur, natural oder orange sagen, ist vollkommen egal. Den Grünen Veltliner aus seinem goldenen Käfig befreien. Einen Neuentwurf der Sorte denken. Und dabei spannend bleiben. Aber vor allem eines nicht verlieren: die Freude, ihn zu trinken. Unabhängig davon, wie man ihn bezeichnet. Grüner Veltliner Manila 2025.

Alkohol: 11.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Ungeschwefelt | unfiltriert | Maischevergoren | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,18

0,75l
OEW25422

K&U
www.weinhalle.de