

Biologischer Weinbau Demeter Weingut Doris & Hager Matthias  
Weinstraße 45  
3562 Mollands  
02733/8283  
wein@hagermatthias.at  
<http://www.hagermatthias.at>



## Grüner Veltliner Löss Natural 2018



|                  |                                                             |
|------------------|-------------------------------------------------------------|
| Wijnmakerij      | Biologischer Weinbau Demeter Weingut Doris & Hager Matthias |
| Wijnstreek       | Austria                                                     |
| Soort wijn       | Witte wijn                                                  |
| Wijnstok         | Grüner Veltliner                                            |
| Kwaliteitsniveau | Landwein                                                    |
| Restsuiker       | droog                                                       |
| Hoedanigheid     | 0,75 Liter                                                  |
| Alcoholgehalte   | 13 vol%                                                     |
| Zuur             | 4,6 g/l                                                     |
| Restsuiker       | 1,54 g/l                                                    |
| Plaats           | Bernthal                                                    |
| Grond            | Löss                                                        |
| Uitbreiding      | Stalen tank                                                 |
| Serviertemp.     | 10 °C - 12 °C                                               |
| Memoriseerbare   | aan 10 Jaar                                                 |

Onze Grüner Veltliner-löss groeit - zoals de naam al doet vermoeden - op een lössbodem op ongeveer 320 meter boven zeeniveau onder ons heurigen restaurant "Weinbeisserei". De wijnstokken zijn al meer dan 50 jaar oud en geven zo veel karakter en smaak aan de wijn. Na de handmatige oogst en spontane gisting, vulden we de wijn in stalen tanks om daar een jaar te rijpen op de fijne droesem. De GV Löss werd onversierd, ongefilterd en slechts met een minimale toevoeging van zwavel gebotteld. Het resultaat is een pittige, ronde Natural Veltliner die op veel manieren als maaltijdpartner kan worden gebruikt.