



Technische Fiche

Naam: Grüner Veltliner Von Den Terrassen Josef Ehmoser

Druivensoorten: 100% Grüner Veltliner

Regio & land: Wagram, Oostenrijk

Producent: Josef Ehmoser

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 12,5%

Serveertemperatuur: 8 °C – 10 °C

Foodpairing:

Aperitief, zomerse gerechten (salades met scampi), mosselen, zeevruchten

Informatie over de producent:

Onze wijnmakerij ligt in Tiefenthal, een dorp in de gemeente Grossweikersdorf in de Oostenrijkse wijnbouwregio Wagram. Wij, Josef en Martina Ehmoser, zijn er trots op de derde generatie van onze familie te zijn die het landgoed beheert. Als het op de wijngaard aankomt, loopt moeder natuur voorop. We bemoeien ons zo min mogelijk en alleen zo vaak als absoluut nodig is om gezond, rijp fruit te leveren. Diezelfde zachte aanraking en respect voor de natuur leidt ons ook in de kelder. Ons werk is altijd weloverwogen en ingetogen, en is erop gericht de wijnen de tijd te geven die ze nodig hebben om hun eigen volledige potentieel te bereiken.

De Wagram-regio biedt ideale wijnbouwomstandigheden: het is rijk aan lössgronden zoals geen ander in Europa, met lössy-glaciale afzettingen die zich uitstrekken tot 20 meter. Daaronder ligt een fundament van prehistorisch gesteente dat is samengesteld uit afzettingen uit de oerzee en verpletterd riviergesteente. We hebben meer dan 30% kalksteen in deze bodem gemeten, waardoor het een sterk vermogen heeft om water vast te houden. Bovendien neigt het klimaat van de regio naar koude winters met weinig sneeuwval en droge zomers.



Informatie over de wijn:

Deze sappige Grüner Veltliner is fris en levendig met een typische peperige nasmaak. De wijn bevat lichte mineralen wat zeer typerend is in Oostenrijkse wijnen hierdoor is dit een ideale wijn voor op het terras.