

UIBEL LEOPOLD

FRÜHROTER VELTLINER UNA MAISCH

UIBEL LEO, ZIERSDORF



Jahrgang: 2018
Inhalt: 75 cl
Produzent: Uibel Leopold
Alkoholgehalt: 11.5
Ausschenktemperatur: 8-12°

Empfehlung

Zu warmen und kalten Vorspeisen mit Salzwasserfischen und Hauptgängen mit Kalb, besonders schön zu Vitello Tonnato im Sommer.

Degustationsnotizen

Im Glas ein trübes Orange gelb, da der Wein nicht geschönt und filtriert wurde. In der Nase Nelken und Äpfel. Im Gaumen feine samtige Struktur, schönes Säurespiel mit Apfel, Nuss und Gewürzen. Langer schöner Abgang. Zeigt nach einer Stunde in der Karaffe sein volles Aromaspektrum.

Produzent

Uibel Leopold: Wein in seiner puren Form ? dem hat sich Leo Uibel aus dem 50 Autominuten nördlich von Wien gelegenen Weinviertel verschrieben. Weingenuss abseits der Massen und Wein ist der Trinkspass sind sein Motto. Durch die biodynamische Bearbeitung der Weinberge wird nicht nur der Natur, sondern allem Leben im Weinberg Beachtung geschenkt. Diese puristische Herangehensweise macht den Verzicht auf jegliche Zusätze selbstverständlich, nur etwas Schwefel kann vor der Füllung hinzukommen. Dadurch sind alle Weine "vegan", was natürlich einem guten Steak auch nichts anhaben kann. Bio- und Demeter-zertifiziert.