

# ARNDORFER GRÜNER VELTLINER LEIDENSCHAFT ARNDORFER MARTIN & ANNA



Jahrgang:	2017
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Arndorfer</b>
Traubensorte(n):	Grüner Veltliner
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	8-12°C

Grüne Veltliner Trauben aus den Lagen Strasser Brunngasse und Strasser Gaisberg werden für 10 Monate sowohl in neuen, als auch in gebrauchten Eichenfässern ausgebaut. Für uns ist es eigentlich ein Wein in einer internationalen Maske, hinter der sich ein sehr ursprüngliches Gesicht verbirgt. Im Endeffekt einfach ein Wein mit viel Potenzial.

## *Empfehlung*

---

Zu asiatischem Curry, Gänseleberterrine, Desserts, Weiss- und Blauschimmelkäse sowie zu reifem Hart- und Weichkäse.

## *Produzent*

---

**Arndorfer** - Das sagt der Falstaff: Wein ist aus Sicht von Martin und Anna Arndorfer ein Handwerk, das auch den Freiraum für Kreativität, Sensibilität und jede Menge Persönlichkeit lässt. In manchen Fällen wird dabei das Handwerk zum Kunstwerk. Sie machten es sich zur Aufgabe, Weine zu produzieren, die Handwerk, Herkunft und Leidenschaft vereinen und in der grossen Weinwelt Neugierde wecken. Die Weingärten, in denen Martin und Anna ihre Visionen zu Wein machen, liegen rund um Strass im Strassertal. Dazu gehören Parzellen in Top-Lagen wie Gaisberg, Offenberg, Wechselberg, Wechselberg-Spiegel, Hasel, Stangl, Merschein, Hölle und Brunngasse. Umgesetzt werden drei Weinlinien: Regionswein, Ortswein und Die Leidenschaft. Für die Regionsweine werden die wichtigsten Sorten als Gemischter Satz geerntet, also Grüner Veltliner und Riesling bei den Weiss- und Zweigelt bzw. Pinot Noir bei den Rotweinen. Hierdurch transportieren die Weine den Regionscharakter stärker als den Sortencharakter. Zu den Ortsweinen, Strasser Weinberge genannt, gehören Grüner Veltliner, Riesling und Neuburger. Die selektionierten Trauben aus den vielschichtigen Lagen in Strass werden gemeinsam verarbeitet und widerspiegeln so den Ortscharakter. Für die Linie Die Leidenschaft werden die wertvollsten Trauben aus den ältesten Weingärten der besten Lagen selektioniert und in kleinen Chargen im Eichen- oder Edelfass ausgebaut. Sie transportieren Persönlichkeit und zeichnen sich durch Balance, Harmonie und Komplexität aus. Besondere Freude bereiten sie als hochwertige Speisenbegleiter. Hinzu kommen noch ausgewählte Besonderheiten: Ein Gemischter Satz vom Wechselberg, der

Terrassen 1958 und der Rote Veltliner aus dem mineralischen Teil des Gaisbergs namens Terrassen 1979 sowie der aussergewöhnliche Grüne Veltliner grenzenlos , der fünf Jahre lang auf der Hefe reifte, bevor er abgefüllt wurde. Mit dem Jahrgang 2015 wurde mit den Lagenweinen ein neues Kapitel von Martin und Anna Arndorfer aufgeschlagen. Es bleibt spannend!