

HIEDLER LUDWIG GRÜNER VELTLINER THAL HIEDLER LUDWIG, LANGENLOIS



Jahrgang:	2016
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Hiedler Ludwig
Traubensorte(n):	Grüner Veltliner
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	8-12°C

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zart mit Kräuterwürze unterlegte Golden-Delicious-Apfelfrucht, ein Hauch von Limettenzesten, feine Wiesendüfte. Saftig, elegant, frischer Säurebogen, gelbe Tropenfrucht im Abgang, bleibt langhaft, vielseitig einsetzbarer Speisenbegleiter.

Empfehlung

Passend zu Vorspeisen und leichten Gerichten, Fisch und Krustentieren, sowie Aperitiv.

Produzent

Hiedler Ludwig - Seit 1856 steht die Eule als das unverwechselbare Symbol des Weinguts. In der Antike galt sie als Zeichen für Weisheit, Ruhe und Dauerhaftigkeit. All diese Attribute haben heute noch dieselbe Gültigkeit wie früher und bestimmen bis zu diesem Tag die Philosophie des Traditionsbetriebes. Zur Erhaltung des natürlichen Gleichgewichts hat sich das Weingut ganz der ökologischen Bewirtschaftung der Weingärten verschrieben; d.h. Düngung ausschliesslich mit organischer Masse, Verzicht auf Herbizide und Pestizide sowie Schädlingsbekämpfung mit natürlichen Feinden. Im Keller arbeitet man unter dem Leitmotiv der minimalen Einflussnahme, um den Weinen maximalen Entfaltungsraum zu geben. Diese entstehen handwerklich und traditionell. Sie sind gezeichnet von einem Streben nach Langlebigkeit, Eleganz und Balance - einem Zusammenspiel von reifer Säure, naturbelassener Restsüsse und Extrakt. Ihre Einzigartigkeit erfahren sie infolge ihrer Prägung durch die tonigen, kalkigen Löss- und Lehm Böden, sowie durch die kargen Urgesteinsböden des Kamptals. Als Gründungsmitglied der österreichischen Traditionsweingüter lebt man hier mit dem Bewusstsein, dass grosse Weine nur in grossen Lagen gedeihen - es sind erstklassige Gewächse, deren Qualität im besonderen Mass über die Herkunft definiert werden (Erste Lagen).