



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Birgit Eichinger Grüner Veltliner Strass Kamptal DAC

Artikel-Nr: 193017

ANBAUGEBIET Österreich / Kremstal

REBSORTE(N) Grüner Veltliner

KLASSIFIZIERUNG DAC

ERZEUGER Birgit Eichinger

AUSBAU Die Trauben wurden schonend abgepresst. Anschließend wurde der Most 20 Stunden lang durch absetzen lassen vorgeklärt und anschließend im Stahltank vergoren und gelagert.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG In der Nase erscheint der Wein fruchtig und frisch. Am Gaumen präsentiert er sich zart, würzig und mit einer lebendigen Säurestruktur. Man spürt förmlich die verschiedenen Böden, von Löss bis Gneis und Sandstein - ein wahres Spiegelbild seiner Herkunft aus Strass.

SERVIEREMPFEHLUNG zu Fisch und Krustentieren oder auch Geflügel

SERVIERTEMPERATUR 6-8 °C



Birgit Eichingers Weinen verfällt man nicht zuletzt, weil sie so charmant sind wie ihre Schöpferin selbst. Im Waldviertel an den Hängen des Kamptals, in der höchstdekorierten Weinbaugemeinde Österreichs, nennt die ebenfalls national wie international hochgelobte Winzerin Birgit Eichinger 15 Hektar bester Lagen ihr eigen. Auf diesen Lößböden gedeiht der Grüne Veltliner besonders gut.

Der Birgit Eichinger Grüner Veltliner Strass ist ein typischer Ortswein. Seine Trauben werden von Hand aus gelesen und selektioniert und ohne Fermentation schonend abgepresst. Er besticht durch seine fruchtig, frische Aromen und seiner zarten Würze mit einer lebendigen Säurestruktur. Am Gaumen spürt man förmlich die verschiedenen Böden, von Löss bis Gneis und Sandstein. Der Weißwein ist ein wahres Spiegelbild seiner Herkunft aus Strass. Enorm viel Trinkgenuss fürs Geld!

