ZWEIFEL
WEINE &
GETRÄNKE

ALTN PERENDT - GRÜNER VELTLINER ASSEMBLAGE WEINGUT EDER

Grüner Veltliner
Österreich / Wachau
150cl, 14% Vol.
40135600
Wachau
Vegan

CHF 82.00

Ein gemeinschafts-Projekt der beiden Freunde: Winzer Andreas Eder & Sommelier Thomas Trimmel.Die gemeinsame Leidenschaft für Wein verbindet die beiden seit Jahren. Nicht nur die Leidenschaft für das Produkt, sondern auch die Leidenschaft für das gemeinsame Geniessen. Und beide lieben den Geschmack der Wachau.

Trinkempfehlung

Eigentlich braucht es nichts dazu - passt aber trotzdem wunderbar zu Kalb, Wiener Küche, aber auch zu deftigen Speisen.

Vinifikation

40 bis 50 Jahre alte Reben. Schonende Pressung, Mostklärung mittels Schwerkraft und Filtration, Spontanhefe, Vergärung im Edelstahltank. Teilweise Vergärung über einen Zeitraum von fast einem Jahr. Sehr langer Ausbau auf der Feinhefe. Selektive Lagerung in neuer, österreichischer Eiche. Assemblage von 7 Jahrgängen (2018-2024. Abfüllung im März 2026.

Charakter

Bezauberndes tiefes goldgelb, einladende reif-elegant feinwürzige Nase. Unglaublich komplexer Duft, der bestätigt wird durch die saftig- fleischig Art am Gaumen, tänzelt
ganz gross, mild und gleichzeitig aber mit Biss. Mit enormen Extrakt-Schmelz, nobler Würze und mineralisch salzigen Noten. Gaumenfüllender Abgang, unfassbare Länge!

Terroir

Der Wein „Altn Perendt“ besteht zu 100% aus Grünem Veltliner von der Lage „Alte Point“. Diese Lage ist die zweitgrößte Riede in Mautern, AT und wurde erstmals im Jahr 1302 urkundlich erwähnt.