



GrüVe® 2017

Seit 1987 liegt die Gestaltung des Etiketts für unseren GrüVe in den künstlerischen Händen von Christian Ludwig Attersee. 31 grandiose Motive vermitteln die gelungene Symbiose aus malerischer Kunst und vinophilem Zauber. Jeder Jahrgang wird so zum einzigartiger Botschafter des Geschmacks.

Der Jahrgang 2017

„Endlich wieder mal ein *fast normales* Weinjahr!“, strahlt Alwin Jurtschitsch. Kein Hagel, kein Frost. Dafür hatten wir laut Meteorologen den drittwärmsten Sommer seit 1767. Reife aber nicht überreife Trauben in warmen Jahren zu kultivieren und zu ernten, ist eine große Herausforderung. Moderate Erträge und eine penible mehrfache händische Lubarbeit sowie der perfekte Lesezeitpunkt – an dem die Trauben gerade „al dente“ schmecken – sind das Erfolgsgeheimnis für die Lebendigkeit und Spannung in unseren Weinen. *Kurz gesagt:* 2017 war das langersehnte „normale“ Jahr mit großem Potenzial. Die besten Weine kommen bekanntlich von glücklichen Winzern, und davon zeugt auch der GrüVe.

» Weinlese «

Der erste Bote des neuen Jahres ist wie immer unser GrüVe. Mit dem Titel „Weinlese“ hat Christian Ludwig Attersee wieder ein erfrischendes Flaschenkunstwerk geschaffen und der GrüVe selbst überzeugt mit feinzüriger Frucht, eleganter Säurestruktur und wunderbar kühlem Duft.

Das Werden des Weines

Die Trauben wurden Mitte September selektiv von Hand gelesen, sorgfältig gerebelt und mit sehr geringem Druck gepresst. Ohne jeglichem Einsatz von Pumpen fließt der geklärte Most dann vom Presshaus in den darunterliegenden Naturkeller und wird in gekühlten Edelstahl tanks bei ca. 18°C langsam vergoren. Damit werden vor allem die zarten Duft- und Aromastoffe gefördert. Die Frische und die Frucht des Veltliner Klassikers werden durch den Ausbau im Stahltank unterstrichen.

Trink- & Speiseempfehlung

Der GrüVe ist ein großartiger Aperitif, eine köstliche Erfrischung an heißen Tagen, ein Muntermacher nach anstrengenden Stunden sowie ein herzhafter Begleiter zu frischen, gesunden Speisen.

J **FACTS**

Rebsorte: 100% Grüner Veltliner
Boden: Löss- und Urgesteinsböden
Alk: 11,5% Vol
Sre: 6,1‰
RZ: 1,2g/l
Reifepotenzial: 2019
Schmeckt am besten „young and light, fresh and dry“