

Grüner veltliner



Producent

Ebner

Ebner is gelegen op het zonnige Rittenplateau op een rotsachtig voorgebergte boven Atzwang in het meest zuidelijke Eisackdal met een prachtig uitzicht op het Schlemmassief en de Völs. Onder hun toezicht oog en met zorg gedijen hun kwaliteitswijnen in het meest zuidelijke Eisackdal. De rode druivensoorten groeien op de zonnige, terrasvormige zuidelijke hellingen van vulkanische oorsprong terwijl de witte druivensoorten floreren op de goed geventileerde zuidoostelijke hellingen. Hun wijnen uit de Eisackvallei zijn grotendeels afkomstig van een 40 jaar oude pergola waarvan het wortelstelsel zorgt voor een ideale toevoer van voedingsstoffen naar de druiven. Eeuwenoude tradities en een open houding ten opzichte van innovatie inspireren hun werk bij Ebner die inmiddels in de derde generatie is. Met geduld en een verfijnde aanpak hechten ze er het grootste belang aan om grenzen te verkennen zonder ze te overschrijden in hun wijnproductie. Ze vertrouwen op hun ervaring en intuïtie in de wijnbouw en produceren zo diepgaande, volle en goed gestructureerde wijnen. Ze verzorgen de zandige leem-, kalk- en porfiergronden van de Eisackvallei met zorg. Hierdoor kunnen wijnen met een uitzonderlijke rijkdom, een typisch mineraal karakter en een opvallende elegantie rijpen.

Regio

Trentino-Alto Adige
Renon

Druivenras

100% grüner veltliner

Alcohol

13,00%

Serveren

10°C - 12°C

Bewaarpotentieel

5 jaar

Aantal flessen

5.000

Oogst

Eind september - begin oktober

Rijping

Inox vaten, 25% in eiken vaten

Gastronomie

Aperitief, risotto, gegrilde vis, wit vlees

Beschikbare formaten

0,75L

Oog

Sprankelend strogeel met olijfgroene rand.

Neus

Fruïtig aroma met een peperige toets die elke echte Veltliner kenmerkt.

Mond

Uitgesproken mineraliteit, goed gestructureerd. Fris en sappig.