

Weingut Gmeinböck

Mühlweg 6, 2170 Poysdorf
weingut@gmeinboeck.at
Tel.: +43 664/2361255



Grüner Veltliner Granit 2018

Rebsorte:

100% Grüner Veltliner

Restzucker:

4g/l, trocken

Säure:

5,2g/l

Alkohol:

14,0 Vol.%

Vinifikation:

Granitfass



Großer, stoffiger Grüner Veltliner mit Kraft, gelbe Tropenfruchtaromen, zart rauchige Töne, salzige Mineralik, eine dezente Cremigkeit und nicht zuletzt großes Zukunftspotential!

GRÜNER VELTLINER Granit

Die raue Struktur ermöglicht:

- Einen intensiven Kontakt des flüssigen Inhalts (z.B. des Gärmaterials bei der Weinerzeugung) mit dem Stein (z.B. Granit).
- Durch die raue Oberfläche beträgt die Kontaktfläche ca. das Fünffache im Vergleich zu einer geschliffenen oder polierten Oberfläche.
- Einen intensiven Gasaustausch des flüssigen Inhalts (Gärmaterials) durch die besondere Oberfläche und eine vollständige chemische Umsetzung bei nur begrenzter oder ohne Zufuhr von fördernden Zusatzstoffen (z.B. Hefe oder sonstige chemische Hilfsmittel).

Herstellung:

- Fass aus einem Block gearbeitet
- Grosse Wandstärken (Wand 10 cm, Boden 15 cm) zur Speicherung des Energieniveaus
- Steinmetzmäßige Oberflächenbearbeitung

(gestockt)

- Deckel mit Füllbohrung
- Standfüsse Granit
- 30 Jahre Herstellergarantie auf das Steinerzeugnis
- Unterschiedliche Steinarten (Granit grau, Granit gemischt-farbig, Basalt, etc.) möglich

STEINFASS
aus Granit



Foto: Steinfass Wittenbauer & Hällmayer GbR