



# GRÜNER VELTLINER - FUCKING TERRO(I)R 2021

Bio-Landwein aus Österreich

Origin:	Austria, Kremstal
Quality grade:	Bio-Landwein aus Österreich
Site:	Vineyard selection
Site Type:	hillside
Varietal:	Grüner Veltliner 100 %   19 - 49 years 3500 - 4000 plants/ha   5000 liter/ha
Geographical Orientation:	south, south west
Sea Level:	300 - 340 m
Soil:	slate gneiss loess



## CELLAR

Harvest:	handpicked
Malolactic Fermentation:	no
Sulfur Added:	yes, wine
Mazeration:	squashed   24 hour(s)   with stems: yes
Fermentation:	spontaneous steel tank   4 - 5 week(s)   70 % oak barrel   500 L   used barrel   4 - 5 week(s)   30 %
Filter:	filtered
Maturing:	70 %   steel tank   10 month(s) 30 %   oak barrel   500 L   used barrel   11 month(s)
Bottling:	screw cap SO2 added: 30 mg
Deacidification:	no
Acidification:	no


## DATA

Wine Type:	Still wine   white   dry
Alcohol:	13 %
Acid:	0 g/l
Residual Sugar:	1 g/l
Allergens:	sulfites
Drinking Temperature:	9 - 12 °C
Aging Potential:	high (10 years)
Optimum Drinking Year:	2023 - 2029



## WINE DESCRIPTION

BIO Weingut Zöller | Hauptstraße 58 | 3552 Dross | Austria

office@weingutzoeller.at | www.weingutzoeller.at/ |  | www.instagram.com/weingutzoeller/ | www.facebook.com/weingutzoeller

Was diesen Veltliner prägt ist das Kremstal! Drei Lagen, drei Böden, drei kleinklimatische Besonderheiten, vereint in einem Wein. Die Donau am Eingang des Kremstals bietet andere kleinklimatische Bedingungen wie der intensive einfluss des Waldviertels am ende Des Kremstals in Senftenberg. Zusätzlich kommt noch die geologische Vielfalt des Kremstals ins Spiel. Eine Momentaufnahme in verschiedenen Reifestadien, wie beim Gemischten Satz, nur eine Sorte dafür andere Orte! Der Name ist aus einer Gemütslage entstanden die ich gerne bei einer Verkostung erzähle!

## WINERY

In 2005 Alexander Zöllner staked everything on one card and acquired half an acre of vineyards in Lower Austria's Krems valley. Over the years other plots were added and today he owns 7 hectares of vineyards which are cultivated organically. Emphasis lies on the detailed representation of the terroir and the different grape varieties. Gruner Veltliner sets the tone, Riesling, Roter Veltliner and Zweigelt complete the varietal range. They all share a carefully considered and deliberate vinification which represents the vintage without embellishment. Rough edges and individual expressions are gladly accepted.