

GRÜNER VELTLINER – FUCKING TERRO(I)R 2022

Bio-Qualitätswein



WINE DESCRIPTION

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!



Wine Type: Still wine | white | dry

Alcohol: 13 %

Residual Sugar: 2.1 g/l

Acid: 5.2 g/l

Certificates: organic

Allergens: sulfites

Drinking Temperature: 9 - 12 °C

Aging Potential: high (10 years)

Optimum Drinking Year: 2024 - 2030

VINEYARD

Origin: Austria, Kremstal

Quality grade: Bio-Qualitätswein

Site: Vineyard selection

Site Type: hillside

Varietal: Grüner Veltliner 100 % | 20 - 50 years
3500 - 4000 plants/ha | 5000 liter/ha

Geographical Orientation: south, south west

Sea Level: 300 - 340 m

Soil: slate
gneiss
loess



HARVEST AND MATURING

Harvest: handpicked

Malolactic Fermentation: no

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 %

BIO Weingut Zöller | Hauptstraße 58 | 3552 Dross | Austria

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

Filter:	filtered
Sulfur Added:	yes, wine
Maturing:	70 % steel tank 10 month(s) 30 % oak barrel 500 L used barrel 11 month(s)
Bottling:	screw cap middle/december 2023 SO2 added: 30 mg
Deacidification:	no
Acidification:	no

WINERY

In 2005 Alexander Zöller 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.