

ARONUÏ



SINGLE VINEYARD NELSON GRÜNER VELTLINER



CEPAGE

100% Grüner Veltliner

SOL

Argilo calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle, pressurage léger. Mise en cuve avec remontage et pigeage. Fermentation cuve inox. Contrôle de la température. Repos durant 6 semaines en cuve. Mise en bouteille au domaine avec légère filtration et élevage des vins au domaine.

DEGUSTATION

- Œil : Couleur jaune pâle brillant aux reflets verts.
- Nez : Vin au bouquet de pomme rouge et de poivre blanc et, en fin de nez, arômes de noisettes.
- Bouche : En bouche, nous retrouvons toute la fraîcheur de l'acidité des agrumes et en fin de bouche nous avons tout l'arôme des fleurs blanches. Une très grande fraîcheur ressort en fin de bouche. S'accorde parfaitement des viandes blanches en sauce.

GRAPE VARIETY

100% Grüner Veltliner

SOIL

Clay and limestone

VINIFICATION / AGEING

Hand harvest, light pressing. Put in tank with reassembly and destemming. Fermentation in stainless steel. Control of the temperature. Rest for 6 weeks in tank. Bottling in the domain with light filtration and ageing of wines in the domain.

TASTING

- Colour : Bright pale yellow colour with green highlights.
- Nose : Wine with a bouquet bouquet of red apple and white pepper and, at the end of noses, aromas of hazelnuts.
- Mouth : In mouth, we find all the freshness of the acidity of citrus fruits and at the end of mouth we have all the aroma of the white flowers. A very big freshness stands out at the end of mouth. Perfect with white meats in sauce.