

GRÜNER VELTLINER

Classic 2019

Klare, frische Frucht, am Gaumen angenehm belebend, macht Lust auf ein zweites Glas, begleitet mit seiner Frische viele gemütliche Stunden, ein süffiger Wein mit hohem Trinkvergnügen.

Weindaten

Alkoholgehalt	12,0 %
Säure	5,4 g/l
Restzucker	3,3 g/l
Trinkreife	bis 2022
Prüfnummer	N 17571/19

Klima/Boden

Das pannonische Klima mit dem Einfluss des Leithabergs wirken sich positiv auf die Aromabildung des Weines aus. Penible Arbeit im Weingarten und die ideale Abstimmung der Sorte an den jeweiligen Boden spiegeln sich in der Qualität des Weines wieder.

Trinkempfehlung

Empf. Trinktemperatur 8-10°C

Informationen zum Terroir und Ausbau

Lage	aus diversen Grüner Veltliner Rieden des Betriebes
Weingartenalter	10 - 40 Jahre
Boden	von kalkhaltigen Lössböden bis hin zu Lehmböden und Schieferböden
Hangneigung	flache Weingärten in Ortsnähe

Ernte/Ausbau

Sorgfältige Handlese Mitte September, schonende Pressung, temperaturgesteuerte gekühlte Vergärung

