



Grüner Veltliner 2017

Sorte:	Grüner Veltliner, Qualitätswein
Ried:	Verschiedene Lagen im Weinbaugebiet Carnuntum
Boden:	Sandig-schottrige Lößböden
Ernte:	Von Hand gelesen, im September
Verarbeitung:	Kontrollierte Vergärung in Edelstahltanks
Ausbau:	Im Edelstahltank
Analytik:	12,5 vol%alc. 5,9 g/l Säure 1,0 g RZ trocken
Beschreibung:	Feine Pfeffernote in der Nase, frisch und fruchtig am Gaumen, im Abgang feine Säure gepaart mit Pfeffrigkeit
Speisenempfehlung:	Für alle Speisen der traditionellen österreichischen Küche (Rindfleisch oder gebackenes Fleisch) Optimale Trinktemperatur: 8-10 °C