



Göttlesbrunn weiß 2021

Sorte:	Grüner Veltliner & Chardonnay
Lage:	Verschiede Lagen in Göttlesbrunn
Boden:	Sandige, Schottrige und Lössböden
Ernte:	Oktober
Verarbeitung:	Kontrollierte Vergärung im Edeltahltanks
Analytik:	13 vol%alc. 5,5 g/l Säure 3,5 g RZ trocken
Beschreibung:	Nüsse und Kräuter, zeigt Länge und Druck, gelbe Früchte, sehr angenehm zu trinken.
Speisenempfehlung:	Für alle Speisen der traditionellen österreichischen Küche (Rindfleisch oder gebackenes Fleisch) Optimale Trinktemperatur: 8-10 °C