



Grüner Veltliner 2024

| | |
|--------------------|---|
| 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. 6 g/l Säure 1,3 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 |