



Grüner Veltliner 2016

DATEN: 100% Grüner Veltliner, Qualitätswein trocken
12,2 vol% alc., 6,5 g/l Säure, 1,3 g/l RZ

CHARAKTER: Feinwürzige Veltlinernase, Kamillenanklänge dahinter
gelbfruchtige Noten, pfeffrig-würziger Weißwein mit
balancierter Säurestruktur.

SPEISEEMPFEHLUNG: Universeller Begleiter zu traditionell österreichischer
Küche (Gebackenes, Kalbfleisch, Hausmannskost), leicht
würzigen asiatischen Wokgerichten und allen weichen
Käsesorten; optimale Trinktemperatur 8-10°C

HERKUNFT: Weinbaugebiet Carnuntum, 10 bis 40-jährige Reblagen
auf sandig-schottrigen Lehmböden in Südostexposition
mit eingeschlossenen Lössschichten.

HEKTARERTRAG: 5000 Flaschen/3800 Liter

VINIFIKATION: Handlese und Selektion Mitte September 2016 von Hand
in zwei Selektionsschritten, kontrollierte Vergärung in
Edelstahlbehältern bei 18°C, Reifung im Edelstahltank
auf der feinen Hefe bis zur Füllung der ersten Tranche im
Dezember 2016.

AM BESTEN BIS: 2018