



GRÜNER VELTLINER 2017

- DATEN** 100% Grüner Veltliner, Qualitätswein trocken
12,3 vol% alc., 6,2 g/l Säure, 1,3 g/l RZ
- CHARAKTER** Feinwürzige Veltlinernase, Kamillenanklänge
dahinter gelbfruchtige Noten, pfeffrig-würzi-
ger Weißwein mit balancierter Säurestruktur.
- EMPFEHLUNGEN** Universeller Begleiter zu traditionell öster-
reichischer 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 Löß-
schichten.
- HEKTARERTRAG** 5000 Flaschen/3800 Liter
- VINIFIKATION** Handlese und Selektion Mitte September 2017
von Hand in zwei Selektionsschritten, kont-
rollierte Vergärung in Edelstahlbehältern bei
18°C, Reifung im Edelstahltank auf der feinen
Hefe bis zur Füllung der ersten Tranche im
April 2018.
- AM BESTEN BIS** 2019

