

Datenblatt →

Grüner Veltliner 2017



Verfügbar in
0,75lt.

LAGE UND BODEN reicht von teilweise schottrigen Oberboden bis zu Löss dominierten Lagen

SORTEN Grüner Veltliner

JAHRGANG 2017 Heißes, extrem trockenes Jahr, in dem die spätreifenden Sorten im Vorteil waren. Weine mit extremer Präzision und feinsten Tanninen

BESCHREIBUNG So jung und schon so ausgewogen! Ein perfekter Vertreter seines Jahrganges – mit wunderbarer Balance, ernsthaftem Charakter und feiner Würze. Vollmundig und elegant im Abgang

> **ERNTE** Ende September durch mehrfache händische Selektion

> **GÄRUNG** gekühlte Gärung im Stahltank bei 18-20°C

> **AUSBAU** im Stahltank auf der Feinhefe

> **ALKOHOL** 12,7 % Alk

> **SÄURE** 5,9 g/l

> **RESTZUCKER** 1,7 g/l

> **SPEISEEMPFEHLUNG** Dank seiner Balance ein sehr guter Begleiter zu vielen Gerichten: zu geräuchertem Fisch, Schinken, kalten Vorspeisen, zu gebackenem Fleisch wie Wiener Schnitzel und zu Hartkäsen. Natürlich auch als Aperitif geeignet.

> **SERVIERTEMPERATUR** 8-10°C