

Datenblatt →

Grüner Veltliner 2020



Verfügbar in
0,75lt.

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

SORTE Grüner Veltliner

JAHRGANG 2020 Ein herausragender Jahrgang mit etwas späteren Erntestart als in den vorherigen Jahren. Warme Tage, kühle Nächte. Wir hatten gesundes Traubenmaterial und blieben von jeglichen Krankheiten verschont. Es werden uns Weine mit Sortentypizität, schönem Körper, guter Finesse und guter Frische erwarten. Seid gespannt!

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** Anfang September durch mehrfache händische Selektion

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

> **AUSBAU** im Stahltank auf der Feinhefe

> **ALKOHOL** 12,5 % Alk

> **SÄURE** 6,6 g/l

> **RESTZUCKER** 1,3 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

