

Datenblatt →

# Grüner Veltliner 2021



Verfügbar in  
0,75lt.

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

**SORTE** Grüner Veltliner

**JAHRGANG 2021** Ein Jahrgang ganz nach unserem Geschmack! Das Wetter hat sich nämlich fast wie bestellt verhalten: Frühling mit viel Niederschlag, keine zu langen Hitzeperioden im Sommer und die händische Ernte konnte unter perfekten Bedingungen stattfinden. Perfekte Reife und wunderbares Säurerückrat! Es werden uns Weine mit schönem, vollem Körper, guter Finesse und unglaublicher 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** Ende September bis Mitte Oktober durch mehrfache händische Selektion

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

> **AUSBAU** im Stahltank auf der Feinhefe

> **ALKOHOL** 12,8 % Alk

> **SÄURE** 6,5 g/l

> **RESTZUCKER** 1,1 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

