

WEIN - DATENBLATT

GRÜNER VELTLINER ■

Ein Grüner Veltliner Landwein mit Frische, Frucht und Biss, dazu noch in der praktischen Literflasche: idealer Partywein für jedes gesellige Beisammensein. Zarte Noten von Ananas, nussige Akzente, ansprechende Saftigkeit und Fülle.

■ CHARAKTER

Helles grüngelb im Glas, darüber fruchtig-frische Aromen nach grünem Apfel, Weingartenpfirsich und zarte Ananasnoten. Am Gaumen saftig, mit fülliger Frucht und animierender Säure. Im Abgang nussige Noten und das typische "Pfefferl" des Grünen Veltliners.

■ VINIFIKATION

Lese von Hand Mitte September
Selektion im Weingarten
Vergärung im Edelstahltank bei 15 – 16 °C
Auf der Feinhefe im Edelstahltank gereift

■ GENUSSVOLL ZU

... deftigen Fischgerichten und weißen
Fleischgerichten.

HERKUNFT ■

5 – 10 jährige Rebstöcke am Golser Heideboden
im Burgenland, Österreich

FAKTEN ■

100 % Grüner Veltliner
Alkohol: 13,0 % vol.
Säure: 6,3 g/l
Restzucker: 2,5 g/l
Format: 0,75 l
Serviertemperatur: 7 – 10 °C
Enthält Sulfite