

## Weinviertel DAC

### Districtus Austriae Controllatus



Jahrgang:	2019
Rebsorten:	100% Grüner Veltliner
Alkohol:	12,5 % vol.
Säure:	5,8 g/l
Restzucker:	2,3 g/l
Rieden:	Auflangen
Boden:	Tschernosem auf Löss
Ertrag je Hektar:	50 hl
Vinifizierung:	alkoholische Gärung im Stahltank bei 15°C
Ausbau:	2 Wochen auf der Feinhefe
Flaschenfüllung:	Jänner 2020
Trinktemperatur:	9-11°C
Trinkreife:	2020-2021, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	passend zu hellem Fleisch, Meeresfrüchten und Salat. Perfekter Genuss zur klassischen österreichischen Küche.
Auszeichnung:	

### Beschreibung

Zartes Strohgelb.

Der Weinviertel DAC (Districtus Austriae Controllatus) ist ein gebietstypischer Grüner Veltliner von gehobener Qualität. DAC steht für regionstypischen Geschmack und garantierter Herkunft. Dieser Veltliner ist ein charakteristischer Sortenvertreter aus dem südlichen Weinviertel.

Dieser Wein glänzt mit einer fruchtig verwobenen Veltlinernase. Ausgeprägter Duft mit Aromen nach grünem Apfel, Ringlotte, weißem Pfeffer, Apfelkompott und leichten Zitrusnoten.

Am Gaumen frisch und duftig mit einer lebendigen Säurestruktur. Fruchtbetonter würziger Abgang.

Passt hervorragend zu hellem Fleisch. Meeresfrüchten, Salat und ist perfekter Partner der klassisch österreichischen Küche.

Ideal gut gekühlt bei ca 9°-11°. Der Wein zeigt sich schon in der Jugend sehr zugänglich und hat mindestens 2-3 Jahre Lagerpotential.