

Grüner Veltliner Classic



Jahrgang:	2019
Rebsorten:	100% Grüner Veltliner
Alkohol:	11,5 % vol.
Säure:	6,2 g/l
Restzucker:	2,9 g/l
Rieden:	Auflangen
Boden:	Tschernosem auf Löss
Ertrag je Hektar:	55 hl
Vinifizierung:	24 Stunden Maischestandzeit, alkoholische Gärung im Stahltank bei 15°C
Ausbau:	2 Wochen auf der Feinhefe
Flaschenfüllung:	Dezember 2019
Trinktemperatur:	10-12°C
Trinkreife:	2019-2023, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	passend zu hellem Fleisch und Salat sowie Gemüsegerichten. Perfekter Genuss zu Fisch, Spargel und Nudelgerichten

Beschreibung

Dieser leichte Grüne Veltliner wurde bereits Mitte September mit 16° KMW geerntet, um eine entsprechend frische Aromatik bei geringem Alkoholgehalt zu erhalten. Deshalb bietet sich dieser Wein optimal für die warme Jahreszeit an. Ein herrlich, frischer, fein aromatischer Veltliner.

Hellgelb mit leichten Grünreflexen. Unter Luftzutritt deutliche Fruchtentwicklung nach Melone und leichter Exotic.

Seine sehr würzige und klare Frucht machen ihn zu einem sehr universellen Speisebegleiter.