

## Grüner Veltliner Reserve



Jahrgang:	2018
Rebsorten:	100% Grüner Veltliner
Gesamtalkohol:	13,5 % vol.
Säure:	5,2 g/l
Restzucker:	3,9 g/l
Rieden:	Vordere Berge
Boden:	Tschernosem auf Löss
Ertrag je Hektar:	40 hl
Vinifizierung:	24 Stunden Maischestandzeit, alkoholische Gärung im Stahltank bei 15°C
Ausbau:	2 Wochen auf der Feinhefe, Ausbau in Akazienbarriquefässern
Flaschenfüllung:	August 2019
Trinktemperatur:	10-12°C
Trinkreife:	2019-2023, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	passend zu Fisch und Fleisch mit kräftigeren Saucen, sowie asiatische Küche

### Beschreibung

Dieser kräftige Grüne Veltliner wurde im Oktober 2018 mit 20° KMW geerntet. Dieser Wein gedeiht in der sehr reifen & trockenen Riede Vordere Berge, wo Jahr für Jahr sehr hohe Mostgewichte erzielt werden und sehr gehaltvolle, kräftige Weine entstehen.

Reif, kräftig, elegant; harmonisch eingebundene Akazienholznoten.

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