

GRÜNER VELTLINER

Jahrgang	2019
Vinifizierung	Die Trauben für diesen Wein stammen aus Niederösterreich. Das gesunde Traubenmaterial wird nach der Ernte gepresst. Nach dem Absetzen der Trubstoffe wird der blanke Saft in den Gärbehälter gepumpt und mit dem Zusatz von Hefenährstoffen und Hefe zur Vergärung gebracht. Unser Wein wird im Stahltank vergoren und wird bei der Gärung gelenkt – das bedeutet, dass die Weine in einer bestimmten Temperaturkurve gekühlt werden. Dieser Vorgang sorgt dafür, dass unsere Weine mit frischer und animierender Frucht sowie einem harmonisierenden, feinen Geschmacksbild überzeugen.
Ausbau	Stahltank
Kategorie	Qualitätswein
Analytische Werte	Alc: 12,0 % / RZ: 1,2 g / SRE: 5,8 ‰
Herkunft	Österreich – Niederösterreich
Rebsorte(n)	Grüner Veltliner
Trinktemperatur	8-10 °C
Reifepotential	2 Jahre
Kostnotiz	In der Farbe hellgelb mit grünlichen Reflexen. Die pfeffrig würzige Aromatik macht den Grünen Veltliner zu einem Wein für alle Fälle. Er überzeugt als unkomplizierter Trinkwein für den glasweisen Genuss und eignet sich auch gut zum Spritzen.
Gebinde	1,0 l

