

Grüner Veltliner Lössterrassen



Herkunft	Ebersbrunner Lössterrassen
Boden	fruchtbarer Löss
Ertrag	8000 kg
Vinifizierung	selektive Lese am frühen Morgen, kurze Maischestandzeit, temperaturkontrollierte Gärung bei 18°C im Edelstahltank, Ausbau auf Feinhefe - 3 Monate
Alkohol	12,0 %vol
Restzucker	trocken
Charakteristik	frische Zitrus- und Kernobstnoten in der Nase, knackig und herzhaft am Gaumen mit leichter Würze und herrlicher Frucht
Serviertemperatur	10-12°C
Trinkreife	sofort bis 5 Jahre nach Abfüllung
Speiseempfehlung	zu klassischer österreichischer kalter Jausenplatte, leichter Sommerküche und Fischgerichten mit heller Sauce