

## Grüner Veltliner

## Weinviertel DAC



**Herkunft** Ried Hochstraß

**Boden** fruchtbarer Löss

**Ertrag** 6500 kg

**Vinifizierung** selektive Lese am frühen Morgen, kurze Maischestandzeit, temperaturkontrollierte Gärung bei 19°C im Edelstahltank, Ausbau auf Feinhefe - 3 Monate

**Alkohol** 12,5 %vol

**Restzucker** trocken

**Charakteristik** viel Würze, etwas Dörrobst und reife Äpfel in der Nase, harmonisch mit saftiger Frucht, typischer Veltliner mit mittellangem Abgang

**Serviertemperatur** 10-12°C

**Trinkreife** sofort bis 5 Jahre nach Abfüllung

**Speiseempfehlung** typisch, österreichische Küche, zum Wiener Schnitzel oder noch besser, zum Cordon Bleu, auch zu Gemischtem Salat mit gebackenen Hühnerstreifen