

## Grüner Veltliner      Oberer Berg

---



<b>Herkunft</b>	Ried Oberer Berg
<b>Boden</b>	sandiger Löss
<b>Ertrag</b>	6000 kg/ha
<b>Vinifizierung</b>	selektive Handlese am frühen Morgen, teilweise Ganztraubenpressung und teilweise Gärung auf der Maische, danach Ausbau auf der Feinhefe im alten Eichenfass
<b>Alkohol</b>	12,5 %vol
<b>Restzucker</b>	trocken
<b>Charakteristik</b>	sehr würzig mit vielen Wildkräutern und reifem Kernobst in der Nase, voll und strukturiert am Gaumen mit langem Abgang
<b>Serviertemperatur</b>	10-12 °C
<b>Trinkreife</b>	sofort bis 8 Jahre nach Abfüllung
<b>Speiseempfehlung</b>	zu Antipasti oder kräftiger Jause, auch zu Schweinsbraten mit Knödel; toller flexibler Essensbegleiter