



Roter Veltliner

Ried Sandberg

Herkunft	Ried Sandberg
Boden	karger, kalkhaltiger Sandboden mit mittleren Schotterauflagen
Ertrag	7000 kg/ha
Vinifizierung	selektive Handlese, sanftes Anquetschen der Trauben mit den Füßen, kurze Maischestandzeit in Boxen, dann Ganztraubenpressung, Vergärung im Edelstahltank bei 18°C, kurzer Ausbau auf der Feinhefe
Alkohol	11,5 %vol
Restzucker	trocken
Charakteristik	im Duft grüner Apfel, Limette und Mango, knackfrisch, ausgewogen und leichtfüßig, ein Wein für jeden Tag!
Serviertemperatur	8-10 °C
Trinkreife	sofort bis 4 Jahre nach Abfüllung
Speiseempfehlung	als Aperitif und zu leichten Vorspeisen oder Salaten, auch zu hellem Fleisch mit weniger deftigen Saucen