



## Roter Veltliner Ried Sandberg

<b>Herkunft</b>	Ried Sandberg
<b>Boden</b>	karger, kalkhaltiger Sandboden mit mittleren Schotterauflagen
<b>Ertrag</b>	7000 kg/ha
<b>Vinifizierung</b>	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
<b>Alkohol</b>	11,5 %vol
<b>Restzucker</b>	trocken
<b>Charakteristik</b>	im Duft grüner Apfel, Limette und Mango, knackfrisch, ausgewogen und leichtfüßig, ein Wein für jeden Tag!
<b>Serviertemperatur</b>	8-10 °C
<b>Trinkreife</b>	sofort bis 4 Jahre nach Abfüllung
<b>Speiseempfehlung</b>	als Aperitif und zu leichten Vorspeisen oder Salaten, auch zu hellem Fleisch mit weniger deftigen Saucen