



Puzzle Grüner Veltliner

... wie ein interessantes Puzzle soll dieser Wein viel Freude, Spannung und Beschäftigung vom ersten bis zum letzten Schluck bieten!!

Boden Löss

Ertrag 6000 kg/ha

Vinifizierung selektive Handlese am frühen Morgen, danach Ganztraubenpressung der vollreifen Trauben, dann Spontangärung mit einem kleinen Anteil ganzer Traubenbeeren, Gärung bis Weihnachten, danach Ausbau auf der Feinhefe

Alkohol 13,0 %vol

Restzucker trocken

Charakteristik sehr würzig mit vielen Wildkräutern und reifem Kernobst in der Nase, voll und strukturiert am Gaumen mit langem Abgang

Serviertemperatur 10-12 °C

Trinkreife sofort bis 8 Jahre nach Abfüllung

Speiseempfehlung zu Antipasti oder kräftiger Jause, auch zu Schweinsbraten mit Knödel, toller flexibler Essensbegleiter