

## Grüner Veltliner

## Weinviertel DAC



<b>Herkunft</b>	Ried Hochstraß
<b>Boden</b>	fruchtbarer Löss
<b>Ertrag</b>	6500 kg
<b>Vinifizierung</b>	selektive Lese am frühen Morgen, kurze Maischestandzeit, temperaturkontrollierte Gärung bei 19°C im Edelstahltank, Ausbau auf Feinhefe - 3 Monate
<b>Alkohol</b>	12,5 %vol
<b>Restzucker</b>	trocken
<b>Charakteristik</b>	viel Würze, etwas Dörrobst und reife Äpfel in der Nase, harmonisch mit saftiger Frucht, typischer Veltliner mit mittellangem Abgang
<b>Serviertemperatur</b>	10-12°C
<b>Trinkreife</b>	sofort bis 5 Jahre nach Abfüllung
<b>Speiseempfehlung</b>	typisch, österreichische Küche, zum Wiener Schnitzel oder noch besser, zum Cordon Bleu, auch zu Gemischtem Salat mit gebackenen Hühnerstreifen