



Gemischter Satz

aus den Sorten Müller Thurgau,
Frühroter Veltliner, Grüner Veltliner
und Gelber Muskateller

Boden fruchtbarer Löss

Ertrag/ha 8000 kg

Vinifizierung selektive Lese am frühen Morgen,
kurze Maischestandzeit, temperatur-
kontrollierte Gärung bei im Edelstahl-
tank, kurzer Ausbau auf Feinhefe

Alkohol 12,0 %vol

Restzucker trocken

Charakteristik jedes Jahr der erste frisch-fruchtige
Vorbote des Jahrgangs, intensiv duftig,
schmeichelnd und saftig am Gaumen -
zum Genießen!

Serviertemperatur 8-10°C

Trinkreife sofort bis 3 Jahre nach Abfüllung

Speiseempfehlung als Aperitif oder perfekt zum Gansl
oder anderen herbstlichen Wildspe-
zialitäten aber auch zu gebackenem
Allerlei sowie zu herbstlichen Salaten