



Grüner Veltliner

Privat

Boden	sandiger Löss
Ertrag	6000 kg/ha
Vinifizierung	selektive Lese am frühen Morgen, mehrere Stunden Maischestandzeit in der Presse, danach Ausbau auf der Feinhefe im alten Eichenfass
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