



Grüner Veltliner

Weinviertel DAC

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