

## Grüner Veltliner Lössterrassen

---



<b>Herkunft</b>	Ebersbrunner Lössterrassen
<b>Boden</b>	fruchtbarer Löss
<b>Ertrag</b>	8000 kg
<b>Vinifizierung</b>	selektive Lese am frühen Morgen, kurze Maischestandzeit, temperaturkontrollierte Gärung bei 18°C im Edelstahltank, Ausbau auf Feinhefe - 3 Monate
<b>Alkohol</b>	12,0 %vol
<b>Restzucker</b>	trocken
<b>Charakteristik</b>	frische Zitrus- und Kernobstnoten in der Nase, knackig und herzhaft am Gaumen mit leichter Würze und herrlicher Frucht
<b>Serviertemperatur</b>	10-12°C
<b>Trinkreife</b>	sofort bis 5 Jahre nach Abfüllung
<b>Speiseempfehlung</b>	zu klassischer österreichischer kalter Jausenplatte, leichter Sommerküche und Fischgerichten mit heller Sauce