



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, temperaturkontrollierte Gärung bei im Edelstahltank, 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 Wildspezialitäten aber auch zu gebackenem Allerlei sowie zu herbstlichen Salaten