



## GRÜNER VELTLINER 2019

<b>Rebsorte:</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Ertrag:</b>	rund 7.000 kg/ha
<b>Standort:</b>	Die Trauben wachsen in Weingärten rund um die Gemeinde Andau, die durch sehr trockene, steinige und mineralische Böden gekennzeichnet sind. Der Seewinkel zählt zu den heißesten und trockensten Regionen in Österreich und gibt so ideale Bedingungen für die Rebsorte Grüner Veltliner.
<b>Alkohol:</b>	12.0 Vol. %
<b>Restzucker:</b>	1.3 g/l
<b>Säure:</b>	5.3 g/l
<b>Ausbau:</b>	Vergärung imahltank bei 16°C bis 18°C, Ausbau klassisch im S tahltank für 6 Monate
<b>Verschluss:</b>	Stelvin-Schraubverschluss
<b>Verkostungsnotizen:</b>	Der Grüne Veltliner zeigt brillantes Weißgold mit grünen Reflexen. In der Nase verführt er mit würzigen Anklängen nach frischem Steinobst und gelben Äpfeln. Am Gaumen zeigt unser Wein elegante Frucht gepaart mit tiefer Würze die von knackiger Frische gestützt in einem harmonischen Abgang enden. Der Wein vermittelt unglaublichen Trinkspaß bei wenig Alkohol und ist ein universeller Speisenbegleiter.
<b>Speisenempfehlung:</b>	Genießen Sie diesen Wein zu leichten Vorspeisen, Frischkäsen und als besonderer Tipp delikate Fischgerichte wie Lachs.
<b>Optimale Serviertemperatur:</b>	10 – 12°C
<b>Optimale Trinkreife:</b>	2020 – 2022

