



GRÜNER VELTLINER 2022

Rebsorte:	100% Grüner Veltliner
Ertrag:	rund 7.000 kg/ha
Standort:	Die Trauben wachsen in Weingärten rund um die Gemeinde Andau, die durch sehr trockene, steinige und mineralische Böden gekennzeichnet sind. Die Region Neusiedlersee zählt zu den heißesten und trockensten Regionen in Österreich und gibt so ideale Bedingungen für die Rebsorte Grüner Veltliner.
Alkohol:	12.0 Vol. %
Restzucker:	1.3 g/l
Säure:	5.6 g/l
Ausbau:	Vergärung im Stahltank bei 16°C bis 18°C, Ausbau klassisch im Stahltank für 6 Monate
Verschluss:	Stelvin-Schraubverschluss
Verkostungsnotizen:	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.
Speisenempfehlung:	Unser Grüner Veltliner ist vielseitig einsetzbar. Ein guter Begleiter zu leichten Vorspeisen wie Salaten, geräuchertem Fisch oder leichten Pastagerichten.
Optimale Serviertemperatur:	10 – 12°C
Optimale Trinkreife:	2023 – 2025

