



## MÜHLBERG *biologisch*

WEINVIERTEL DAC RESERVE 2017

Die älteste Lage von den Grubers. Unweit vom Hundspoint (Löss), aber ein karger Urgesteinsboden. Das Mikroklima ist ausgeprägt. Die Südlage blickte früher auf eine alte Mühle, heute auf die dominante Kirche.

### ÜBER DEN WEIN

Südlage auf 330 m mit 60 Jahr alte Reben. Ausgedünnt wird hier extrem. Nur 1 Weintraube pro Trieb bleibt stehen. Dies fördert die Konzentration des Geschmacks jeder einzelnen Traube. Die Trauben bleiben gesund und reifen besser. Die Handlese erfolgt nie vor Anfang November. Die Südlage ist Garant für viele Sonnenstunden und steigert die physiologische Reife. 20% sind 1 Woche auf der Maische vergoren; somit wird die Sortentypizität und der Lagencharakter intensiviert; Vergärung im Edeltank; Lagerung auf der Feinhefe bis Juni; Abgefüllt Anfang Juni; erhältlich auch als Magnum

### TRINKGENUSS

Ein Genuss zu gut angebratenem Rindfleisch mit Pilzravioli, auch etwas exotischer Touch erlaubt.



**Rebsorte: 100% Grüner Veltliner**  
**Lage: Mühlberg**  
**Boden: Granit (Urgestein)**  
**Alk: 13,0%**  
**Säure: 4,6 g/l**  
**Restzucker: 4,2 g/l**  
**Trinkreife: 2018-2030**

**EAN Flasche: 9005634 998199**  
**EAN Karton: 9005634 998182**

