



MÜHLBERG ^{biologisch}

WEINVIERTEL DAC RESERVE 2019

Die älteste Lage von den Grubers. Der Grüne Veltliner Ried Mühlberg hat eine jugendliche Farbe mit einer vielschichten Aromatik. Er schmeckt nach Nashi-Birne, Grapefruit, Quitte und Kräuter.

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 Edelstahltank; 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:	13,5%
Säure:	5,3 g/l
Restzucker:	2,9 g/l
Trinkreife:	2020-2032

EAN Flasche:	900563499604 1
EAN Karton:	900563499603 4

