



WEINVIERTEL DAC *biologisch* GRÜNER VELTLINER 2020

Für diesen Weinviertel DAC verwenden wir ausschließlich Trauben aus den Weingärten in Rösschitz. Fruchtig und saftig zeigt er eine leichte Art des Weingenusses.

IM WEINGARTEN

Rebsorte:	Grüner Veltliner	Jahrgang: 2020	Qualitätsstufe:	Weinviertel DAC
Boden:	80% Löss, 20% Urgestein			
Alter der Rebstöcke:	15 – 50 Jahre			
Riede:	Rieden in und um Rösschitz		Seehöhe:	280 - 340 m
Weinlese:	Ende September – Mitte Oktober 2020			

IM KELLER

Pressvorgang:	schonend; pneumatisch		
Schwefelung Maische:	keine		
Schwefelung Most:	keine		
Gärung:			
Gärbehälter:	Edelstahltank		
Temperatur:	21 °C, temperaturgesteuert		
Dauer:	10 Tage		
Lagerung auf Vollhefe:	3 Wochen		
Lagerung auf Feinhefe:	20 Wochen		
Reifung:	im Edelstahltank		

Alkohol:	12,5%	EAN-Flasche:	900563499577 8
Restzucker:	1,7 g/l	EAN-Karton:	900563499576 1
Säure:	6,1 g/l		
SO ₂ gesamt:	90 mg/l	Zertifikat:	AT-BIO 301
SO ₂ frei:	35 mg/l		für Veganer geeignet
Lagerfähigkeit:	2 - 3 Jahre	optimale Trinktemperatur.:	8 – 10°
Speisenempfehlung:	Passt gut zur klassisch österreichischen Küche, zu jedem Fest als Allrounder und zu würzigen vegetarischen Gerichten		



WEINBESCHREIBUNG

Helles, strahlendes Gelbgrün. Frischer gelber Apfel, reife Williamsbirne, kräutrige Nuancen. Am Gaumen saftig und fruchtig, weißer Pfeffer, die reifen Kernobstnoten setzen sich hier fort, feinwürzig im Nachhall.

