



RIED REIPERSBERG *biologisch*
WEINVIERTEL DAC
GRÜNER VELTLINER 2020

Der Reipersberg besteht im Untergrund aus stark brüchigem Granit mit einer Spaltenfüllung aus Quarz, während der Oberboden eine etwa 30-45 cm dicke Schicht aus verwittertem Granit (lehmgigen Sand) bildet. Kein Wunder also, dass diese Weine so unverkennbar mineralisch strukturiert sind.

IM WEINGARTEN

Rebsorte:	Grüner Veltliner	Jahrgang: 2020	Qualitätsstufe:	Weinviertel DAC
Boden:	Urgesteinsboden - Granit			
Pflanzjahr:	1970			
Riede:	Reipersberg		Seehöhe:	340 – 350 m
Weinlese:	10. Oktober 2020			

IM KELLER

Pressvorgang:	schonend; pneumatisch
Mostklärung:	100% Filtration mit Kammerfilterpresse
Schwefelung Maische:	keine
Schwefelung Most:	keine
Gärung:	
Gärbehälter:	Edelstahltank
Temperatur:	21 °C, temperaturgesteuert
Dauer:	14 Tage
Lagerung auf Vollhefe:	6 Wochen
Lagerung auf Feinhefe:	3 Monate
Reifung:	im Edelstahltank

Alkohol:	12,5%	EAN-Flasche:	900563499548 8
Restzucker:	4,1 g/l	EAN-Karton:	900563499547 1
Säure:	5,9 g/l		
SO₂ gesamt:	73 mg/l	Zertifikat:	AT-BIO 301
SO₂ frei:	22 mg/l		für Veganer geeignet
Lagerfähigkeit:	5 – 7 Jahre	optimale Trinktemperatur:	9 – 11°
Speisenempfehlung:	Passt gut zu Schweinsbraten, kräftig gewürztem Fisch, gereiftem Käse		



WEINBESCHREIBUNG

Helles Gelb mit Grünreflexen, in der Nase Williams-Christbirne, weißer Pfirsich, am Gaumen Steinobst, toll mineralisch, vibrierend, fein strukturiert, gute Länge.

