



## RIED MÜHLBERG *biologicis*

WEINVIERTEL DAC RESERVE  
GRÜNER VELTLINER 2019

The Mühlberg vineyard is our oldest vineyard, where the vines grow on granite soil. The humus layer is only around 50cm deep and the vines planted in 1968 are hardy, strong and resilient. The modesty of the yield they give forth is more than made up for by zesty, high-extract grapes. The Grüner Veltliner pressed from these grapes is complex and intense – the perfect wine to drink while philosophizing in good company.

### IN THE VINEYARD

Rebsorte:	Grüner Veltliner	Jahrgang:	2019	Qualitätsstufe:	Weinviertel DAC Reserve
Boden:	Granit				
Pflanzjahr:	1968				
Riede:	Mühlberg	Seehöhe:	310 - 320 m		
Weinlese:	Anfang Oktober 2019				

### IM KELLER

Pressvorgang:	schonend; pneumatisch				
Mazeration:	15 Stunden				
Mostklärung:	100% Filtration mit Kammerfilterpresse				
Schwefelung Maische:	keine				
Schwefelung Most:	keine				
Gärung:					
Gärbehälter:	Großes Eichenfass				
Temperatur:	20°C, temperaturgesteuert				
Dauer:	20 Tage				
Lagerung auf Vollhefe:	6 Monate				
Lagerung auf Feinhefe:	6 Monate				
Reifung:	im großen Eichenfass				

Alkohol:	13,0%	EAN-Flasche:	900563499604 1	
Restzucker:	2,9 g/l	EAN-Karton:	900563499603 4	
Säure:	5,3 g/l			
SO <sub>2</sub> gesamt:	76 mg/l	Zertifikat:	AT-BIO 301	
SO <sub>2</sub> frei:	29 mg/l		für Veganer geeignet	
Lagerfähigkeit:	8 - 10 Jahre	optimale Trinktemperatur:	10 – 12°	
Speisenempfehlung:	Passt gut zu angebratenem Rindfleisch mit Pilzravioli, auch zu Gerichten mit etwas exotischem Touch oder zu kräftig gereiftem Käse.			



### WEINBESCHREIBUNG

Feiner Blütenhonig, Mango, mit kandierten Orangenzesten unterlegt, feinwürzig, gelbe Tropenfrucht. Gute Komplexität, facettenreiche Säurestruktur, mineralisch-salzig, Apfelnote im Abgang. Langes Lagerpotential.

