



## PUNKT GENAU *biologicis* GRÜNER VELTLINER

Dieser Schaumwein unserer Leitrebsorte Grüner Veltliner ist Lebensfreude pur. Mit seiner klaren Frucht, in Symbiose mit feiner Säurestruktur und angenehmer Perlage, lädt ein, die (Weinviertler) Seele baumeln zu lassen!

### IM WEINGARTEN

Rebsorte:	100% Grüner Veltliner	Qualitätsstufe:	Österreichischer Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure
Boden:	Löss		
Alter der Rebstöcke:	10 - 30 Jahre		
Riede:	Weingärten in und um Rösschitz	Seehöhe:	280 - 350 m
Weinlese:	Mehrere Lesedurchgänge Anfang bis Ende September		

### IM KELLER

Pressvorgang:	schonend; pneumatisch - Ganztraubenpressung		
Mostklärung:	100% Filtration mit Kammerfilterpresse		
Schwefelung Maische:	keine		
Schwefelung Most:	keine		
Gärung:			
Gärbehälter:	Edelstahltank		
Temperatur:	20°C, temperaturgesteuert		
Dauer:	10 Tage		
	Gärung durch Kühlung gestoppt bei 10 g/l Restzucker		
Lagerung auf Vollhefe:	2 Wochen		
Lagerung auf Feinhefe:	2 Monate		
Reifung:	im Edelstahltank		

Alkohol:	11,0%	EAN-Flasche:	900563400908 6
Restzucker:	10,8 g/l	EAN-Karton:	900563410970 0
Säure:	5,5 g/l		
SO <sub>2</sub> gesamt:	128 mg/l	Zertifikat:	AT-BIO 301
SO <sub>2</sub> frei:	40 mg/l		für Veganer geeignet
Lagerfähigkeit:	2 - 3 Jahre	optimale Trinktemperatur:	6 - 8°
Speisenempfehlung:	Passt als Aperitif, zu Brötchen und leichten Snacks, zu Desserts wie Kaiserschmarrn oder Topfenknödel.		

### WEINBESCHREIBUNG

Feine Perlage, im Duft frisch geschälte Äpfel, leichte Zitrusanklänge, exotische Noten. Am Gaumen reife Birnen, wiederkehrend exotischer Fruchtbogen. Einfach unkompliziert und voll einladendem Trinkanimo.

