



## WEINVIERTEL DAC KLASSIK *biologisch* GRÜNER VELTLINER 2020

Für diesen Grünen Veltliner verwenden wir Trauben aus den Weingärten in und um Rösschitz. Er zeigt eine unkomplizierte, klassisch-pfeffrige Art, die typisch ist für das nördliche Weinviertel. Dieser Wein vermittelt Frische, Lebendigkeit und Lebensfreude.

### 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:	320 - 350 m
Weinlese:	ab 20. September 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:	12 Wochen
Reifung:	im Edelstahltank

Alkohol:	12,5%	EAN-Flasche:	900563499580 8
Restzucker:	1,6 g/l	EAN-Karton:	900563499579 2
Säure:	6,1 g/l		
SO <sub>2</sub> gesamt:	90 mg/l	Zertifikat:	AT-BIO 301
SO <sub>2</sub> frei:	35 mg/l		für Veganer geeignet
Lagerfähigkeit:	2 - 3 Jahre	optimale Trinktemperatur.:	8 – 10°
Speisempfehlung:	Passt gut zu Geflügel, Brettjause und zur klassisch österreichischen Küche		

### WEINBESCHREIBUNG

Helles, strahlendes Gelb mit schimmernden Grünreflexen. Frischer Apfel, Zitrusnoten, fein kräutrige Nuancen. Mineralisch, lebendige Säurestruktur, frisches Kernobst im Nachhall.

