



RIED HUNDSPPOINT *biologicis*
 WEINVIERTEL DAC
 GRÜNER VELTLINER 2020

Die Riede Hundspoint lässt Veltliner gedeihen, der die ganze Fülle des Lössbodens erschmecken lässt. Vollmundig, üppig fruchtig, mit Schmelz und Tiefgang. Ein kräftiger Vertreter seiner Sorte!

IM WEINGARTEN

Rebsorte:	Grüner Veltliner	Jahrgang: 2020	Qualitätsstufe:	Weinviertel DAC
Boden:	Lössboden			
Pflanzjahr:	1965			
Riede:	Hundspoint		Seehöhe:	290 -300 m
Weinlese:	Ende September 2020			

IM KELLER

Pressvorgang:	schonend; pneumatisch		
Mostklärung:	100% Filtration mit Kammerfilterpresse		
Schwefelung Maische:	keine		
Schwefelung Most:	keine		
Gärung:			
Gärbehälter:	Edelstahltank		
Temperatur:	20°C, temperaturgesteuert		
Dauer:	8 Tage		
Lagerung auf Vollhefe:	6 Wochen		
Lagerung auf Feinhefe:	15 Wochen		
Reifung:	im Edelstahltank		

Alkohol:	13,0%	EAN-Flasche:	900563499561 7
Restzucker:	1,4 g/l	EAN-Karton:	900563499560 0
Säure:	5,9 g/l		
SO ₂ gesamt:	78 mg/l	Zertifikat:	AT-BIO 301
SO ₂ frei:	29 mg/l		für Veganer geeignet
Lagerfähigkeit:	5 – 7 Jahre	optimale Trinktemperatur:	9 – 11°
Speisenempfehlung:	Passt gut zur Brettjause, zu Geflügel und würzigen Fischgerichten		



WEINBESCHREIBUNG

Strahlendes Grün-Gelb, frisches, knackiges Kernobst, saftiger Apfel, würzig in der Nase, Grapefruit, am Gaumen Fülle, gelbfruchtig, auch Limette, markantes Pfefferl, lang und würzig im Abgang.

