



Grüner Veltliner Wagram 2017

Herkunft und Boden

Die Trauben stammen aus Weingärten rund um den Ort Großriedenthal und streichen die Typizität der Region Wagram hervor.
Bodenbeschaffenheit: Löss


Vinifikation

Die Trauben wurden von Hand gelesen und mit schonendem Transport in Lesekisten ins Presshaus gebracht. Nach einer Maischestandzeit wurde mit geringem Druck gepresst und der Most anschließend gekühlt und langsam in Edelstahltanks bei 18°C vergoren. Nach der kontrollierten Gärung wurde der Wein auf der Feinhefe bis Anfang Jänner gelagert.

Kostnotiz und Speiseempfehlung

Fruchtiger, vom Lössboden geprägter Grüner Veltliner.
Zarte Zitrusaromen sowie gelbe Äpfel im Duft, Anklänge von Wiesenheu und Kräutern, vollmundig im Geschmack. Harmoniert perfekt zur österreichischen Küche wie Schnitzel als auch zum Backhuhn.

Facts

Rebsorte:	100% Grüner Veltliner
Lesart:	HANDLESE 
Alkohol	12,5 % Vol
Säure	5,4 ‰
Restzucker:	1,0 g/l
Trinktemperatur:	8°C
Verfügbar in:	0,75 L 1,5L
Verschluss:	Drehverschluss
EAN Flasche/Karton	9120051391269 9120051391276
Biostatus:	Biowein AT-BIO-402

