



## Grüner Veltliner Wagram 2018

### 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 Ende Dezember 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              | 5,5 ‰   |
| Restzucker:        | 1,0 g/l   |
| Trinktemperatur:   | 8°C   |
| Verfügbar in:      | 0,75 L   1,5L   |
| Verschluss:        | Drehverschluss  |
| EAN Flasche/Karton | 9120051689   9120051391696  |
| Biostatus:         | Biowein   AT-BIO-402  |

