

Brut

Riesling & Veltliner 2019



Herkunft und Boden

Weingärten rund um den Weinort Großriedenthal liefern die Trauben für unseren Brut 2019.

Vereint wurden die Rebsorten Grüner Veltliner und Riesling.

Bodenbeschaffenheit: Löss und gelber Schotter

Vinifikation


Die Trauben wurden von Hand gelesen und mit schonendem Transport in kleinen Leseboxen ins Presshaus gebracht. Es erfolgte eine Ganztraubenpressung und anschließende Vergärung imahltank. Danach wurde auf der Hefe bei klassischer Flaschengärung gelagert.

Kostnotiz und Speiseempfehlung

Feine Kräuterwürze im Duft, am Gaumen spannendes Spiel von Limette, Pfirsich und grünem Apfel. Feine Perlage, lange anhaltend.

Empfiehlt sich als Aperitif genauso wie zur österreichischen Küche.

Facts

Rebsorte:	Riesling, Grüner Veltliner
Leseart:	HANDLESE 
Alkohol	12,5 %vol
Säure	8,3 ‰
Restzucker:	9 g/l brut
Trinktemperatur:	8-10°C
Verfügbar in:	0,75L 1,5 L
Verschluss:	Sektkork
EAN Flasche/Karton:	9120051392426 9120051392433
Biostatus:	Biowein AT-BIO-402

