



Fruchtig-würzig mit weißem Pfeffer, einem Hauch Melone & lebendiger Frische. Saftige Säure trifft auf Eleganz – mit animierendem Finish!

SORTE: Grüner Veltliner

**EXECUTION : Burgenland** 

**AUSBAU**: Im Stahltank

**ERNTE**: Anfang September mit sorgfältiger Selektion im Weingarten

VINIFIZIERUNG: sehr reduktive, schonende Verarbeitung Maischestandzeit von 2 - 4 Stunden im eigenen Saft. Nach sauberster Mostvorklärung kontrollierte sehr kühle, langsame Vergärung im geschlossenen Stahltank

**BODEN**: Mittelschwerer, humoser Boden mit sandigen und schottrigen Einlagerungen im Untergrund, stellenweise von Lehmschichten durchzogen.

ALKOHOLGEHALT: 12,0 % Vol. TRINKTEMPERATUR: 6 - 8°C

SÄURE: 6,5 g/l RESTZUCKER: trocken VERSCHLUSS: Schrauber

LAGERPOTENTIAL: mind. 2 Jahre, bei guter Lagerung auch länger SPEISEEMPFEHLUNG: idealer Speisenbegleiter für leichte Vorspeisen wie

Salate, geräuchertem Fisch, leichte Pasta oder auch zu Käse,

insbesondere zu Schaf- und Ziegenkäse

SULFITE ENTHALTEN

A la carte 90 Punkte

EAN Code Einzelflasche: 912004176 3830 EAN Code 6er Karton: 912004176 3847

Verpackungseinheit: 6 im Karton

