

GRÜNER VELTLINER 2018

LÖSS



DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

REGIONSWEIN • CARNUNTUM Die lehmigen Lössböden prägen auf besondere Weise die pfeffrige Würze des Weins.

DER WEIN

TROCKEN • Helles Grüngelb • Der Löss prägt diesen frischen fruchtigen Grünen Veltliner mit Würze und einem feinen, weiß-pfeffrigen Säurespiel. Mit seinen charakteristischen Aromen nach gelbem Apfel ist der Wein ein vielfältiger und gefälliger Speisebegleiter.

DER JAHRGANG

Der Jahrgang 2018 ist ein großer! Geprägt durch den heißen Sommer, einer außergewöhnlich frühen Weinlese und der ausgezeichneten Traubenqualität wird 2018 als vollreifer Weinjahrgang begeistern.

SPEISEEMPFEHLUNG

Gebackenes Fleisch, Fisch und Gemüse, Pizza, gefüllten Strudeln, kl. Hausmannskost wie Selchfleisch, Braten mit Sauerkraut, Semmelknödel, Pilzgerichte, kalte Jausen-Platten und Aufstriche

SERVIER- UND TRINK-TEMPERATUR 8-10°C

TRINKREIFE 2018-2021

ERNTZEITPUNKT

Ende August, händisch geerntet

AUSBAU

Auf der Feinhefe im Stahltank ausgebaut

GÄRUNG

Temperaturgesteuert bei 17°C im Stahltank

ALKOHOL 12,5 % vol.

SÄURE 5,4 g/l

RESTZUCKER 1,7 g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE

9120048500933

EAN-CODE 6ER-KARTON

9120048500940