

## STAUBIGER 2018

### GRÜNER VELTLINER



#### DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

**LANDWEIN • WEINLAND** • Die lehmigen Lössböden prägen auf besondere Weise die pfeffrige Würze des Weins.

#### DER WEIN

**TROCKEN** • Der Staubige ist ein klassischer Vorbote der neuen Jahrgänge. Ein leichter und cremiger Grüner Veltliner mit etwas Holunder in der Nase und einer schönen, pfeffrig-würzigen Säure im Abgang. Die Feinhefe verleiht dem Staubigen eine wunderbar süßliche Fruchtnote. Ein wahrer Trinkgenuss in der Herbstzeit.

#### 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.

**AUSGETRUNKEN.**

#### SPEISEEMPFEHLUNG

Martinigansl, Ente, vegetarische Gerichte mit Artischoken, Roten Rüben, Kraut, Pastinaken, Topinambur, Kastanien, Gerichte gewürzt mit Nelken, Zimt, Wachholder, Kardamon und Muskat

#### SERVIER- UND TRINK- TEMPERATUR 8-10°C

#### TRINKREIFE 2018-2022

#### ERNTZEITPUNKT

Mitte September, händisch geerntet

#### AUSBAU

Auf der Feinhefe im Stahltank ausgebaut

#### GÄRUNG

Temperaturgesteuert bei 17°C im Stahltank

**ALKOHOL** 12 % vol.

**SÄURE** 6,5 g/l

**RESTZUCKER** 1,6 g/l

**FORMATE** 0,75l

**EAN-CODE FLASCHE**

9120048500759

**EAN-CODE 6ER-KARTON**

000000000000