

GRÜNER VELTLINER 2017

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. Die saftige Textur und der würzige Abgang machen den Wein ausgewogen und zu einem vielfältigen und gefälligen Speisebegleiter.

DER JAHRGANG

2017 war ein bewegendes Weinjahr — auf Frost im Frühjahr folgte ein heißer und trockener Sommer. Wir haben die Herausforderungen gut gemeistert und freuen uns über eine ausgezeichnete Traubenqualität die sich in hoher Präzision und feinsten Tanninstruktur zeigt.

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

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

9120048500674

EAN-CODE 6ER-KARTON

9120048500681