

BIO · GRÜNER VELTLINER 2021

LÖSS · CARNUNTUM^{DAC}



DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

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

DER BIOWEIN

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

2021 war ein Jahr ein gutes Jahr für unsere Trauben. Im Frühling gab es keinen Spätfrost, dafür viel Niederschlag, im Sommer waren die Hitzeperioden nicht zu lang und die Lese konnte unter perfekten Bedingungen stattfinden. Zusammen bot das Weinjahr ausgezeichnete Bedingungen für qualitativ hochwertige und gut ausgereifte Trauben mit entsprechend ausbalanciertem Säuregehalt. All das wird sich in fruchtigen und harmonischen Bio Weinen des Jahrgangs widerspiegeln.

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

SERVIER- UND TRINKTEMPERATUR 8–10°C

TRINKREIFE 2021–2023

ERNTZEITPUNKT
Mitte September, 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 1,2 g/l

FORMATE 0,75 l

EAN-CODE FLASCHE
9120048501688

EAN-CODE 6ER-KARTON
9120048501671