

STAUBIGER 2019

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

Die Weine des Jahrgangs 2019 zeigen Vielschichtigkeit, ausgewogene Säure und viel Tiefgang. Das warme Jahr mit Trockenperioden brachte eine sehr gute Traubenreife, wobei die kühlen Herbstnächte für exzellente Fruchtigkeit und gute Säurestruktur sorgten. Wir freuen uns über den guten, vollreifen Weinjahrgang!

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 2019-2022

ERNTZEITPUNKT

Mitte September, händisch geerntet

AUSBAU

Auf der Feinhefe im Stahltank ausgebaut

GÄRUNG

Temperaturgesteuert bei 17°C im Stahltank

ALKOHOL 12 % Vol.

SÄURE 6.5g/l

RESTZUCKER 1.6 g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE

9120048500759

EAN-CODE 6ER-KARTON

9120048500766