

Weinviertel DAC

Ried Alte Geringen

Aroma nach gelben Früchten, Birne und Quitte, pikant-pfeffrig im Geschmack, sehr geschmeidig im Abgang, ein Weinviertler Veltliner mit Typizität und Ausdruck!

Rebsorte	100 % Grüner Veltliner
Anbaugebiet	Weinviertel, Österreich
Boden	Löss- Leimboden
Jahrgang	2017
Vinifizierung	Die reifen Trauben werden schonend verarbeitet, 4 Stunden Maischestandzeit, temperaturgesteuerte Vergärung bei 17 °C. 3 Monate Lagerung auf der Feinhefe. Ausbau im Edelstahltank.
Alkohol in % Vol.	12,9
Restzucker in g/l	1,3
Säure in g/l	5,8
Geschmacksrichtung	frisch, fruchtig, trocken
Speiseempfehlung	Ein universeller Speisebegleiter, passt gut zu Fisch, Pute oder Schwein
Trinkreife	2018-2021

