

Grüner Veltliner Classic

Ein mittelkräftiger Veltliner mit sehr intensiver Frucht, spritzige Säure am Abgang, birgt besondere Trinkfreude.

| | |
|---------------------------|--|
| Rebsorte | 100 % Grüner Veltliner |
| Anbaugebiet | Weinviertel, Österreich |
| Boden | Löss-Lehm-Boden |
| Jahrgang | 2017 |
| Vinifizierung | Die reifen Trauben werden schonend verarbeitet, kurze Maischestandzeit, temperaturgesteuerte Vergärung bei 17 °C. Ausbau im Edelstahltank. |
| Alkohol in % Vol. | 12,5 |
| Restzucker in g/l | 1,4 |
| Säure in g/l | 5,9 |
| Geschmacksrichtung | würzig & trocken |
| Speiseempfehlung | Zu kalten Vorspeisen wie einer Brettljause mit Schinken, Speck, Schweinsbraten und kräftigen Würsten, aber auch zu Brathuhn oder Forelle |
| Trinkreife | 2018-2020 |

