

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	2018
Vinifizierung	Die reifen Trauben werden schonend verarbeitet, kurze Maischestandzeit, temperaturgesteuerte Vergärung bei 17 °C. Ausbau im Edelstahltank.
Alkohol in % Vol.	12,4
Restzucker in g/l	1,6
Säure in g/l	5,6
Geschmacksrichtung	würzig & trocken
Speiseempfehlung	Zu kalten Vorspeisen wie einer Brettljause mit Schinken, Speck, Schweinsbraten und kräftigen Würsten, aber auch zu Brathuhn oder Forelle
Trinkreife	2019-2021

