

Poysdorfer Saurüssel

Grüner Veltliner

Vielleicht kennen Sie ihn noch? Der Saurüssel war schon in den 70er Jahren ein legendärer Wein. Als leichter Grüner Veltliner mit 11,5 % Alkohol, knackiger Säure und fruchtigem Geschmack wurde der Wein mit zeitgemäßem Outfit wieder neu etabliert. Unser ganz persönlicher Favorit für einen lauen Sommerabend auf der Terrasse!

Rebsorte	100 % Grüner Veltliner
Anbaugebiet	Weinviertel, Österreich
Boden	sandiger Lössboden
Jahrgang	2018
Vinifizierung	Die reifen Trauben werden schonend verarbeitet, kurze Maischestandzeit, temperaturgesteuerte Vergärung bei 17 °C. Ausbau im Edelstahltank.
Alkohol in % Vol.	11,9
Restzucker in g/l	1,3
Säure in g/l	5,8
Geschmacksrichtung	leicht, frisch, fruchtig, trocken
Speiseempfehlung	Salat mit Putenstreifen, Gerichte mit Hühnerfleisch, oder als Aperitif
Trinkreife	2019-2020

