



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- Lehm Boden
Jahrgang	2021
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.	13,0
Restzucker in g/l	1,2
Säure in g/l	5,4
Geschmacksrichtung	frisch, fruchtig, trocken
Speiseempfehlung	Ein universeller Speisebegleiter, passt gut zu Fisch, Pute oder Schwein
Trinkreife	2022-2025



**NACHHALTIG
AUSTRIA**

Unsere Weine tragen das Gütezeichen „Nachhaltig Austria“. Von der Arbeit im Weingarten über den Ausbau der Weine bis hin zur Flaschenfüllung wurde unser Betrieb zum Thema Nachhaltigkeit durchleuchtet. Sparsamer Umgang mit Wasser, Energie, Mineraldünger und effizienter Einsatz von Maschinen, aber auch faire Arbeitsbedingungen und nachhaltiges wirtschaftliches Handeln wurden bei der Zertifizierung bewertet. Jede Traube trägt ein ganzes Jahr in sich, den spannenden Vegetationsverlauf, der alle Streicheleinheiten und Widrigkeiten der Natur birgt! Unsere Weingärten schreiben das Drehbuch, wir führen die Regie mit großem Respekt!