



Weingut Hugl-Wimmer KG  
Auf der Schanz 28, A-2170 Poysdorf  
Tel. +43 2552 20369, Fax DW 1  
office@huglwimmer.at  
www.huglwimmer.at

# 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!

<b>Rebsorte</b>	100 % Grüner Veltliner
<b>Anbaugebiet</b>	Weinviertel, Österreich
<b>Boden</b>	Löss- Leimboden
<b>Jahrgang</b>	2022
<b>Vinifizierung</b>	Die reifen Trauben werden schonend verarbeitet, 4 Stunden Maischestandzeit, temperaturgesteuerte Vergärung bei 17 °C. 3 Monate Lagerung auf der Feinhefe. Ausbau im Edelstahltank.
<b>Alkohol in % Vol.</b>	12,6
<b>Restzucker in g/l</b>	2,2
<b>Säure in g/l</b>	5,5
<b>Geschmacksrichtung</b>	frisch, fruchtig, trocken
<b>Speiseempfehlung</b>	Ein universeller Speisebegleiter, passt gut zu Fisch, Pute oder Schwein
<b>Trinkreife</b>	2023-2026



**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 nachhaltig 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!