

## GRÜNER VELTLINER ROSE GRÜN 2016



13 Vol% Alkohol,  
2,4 g/l Restzucker  
5,6 ‰ Säure

### Sorte:

Grüner Veltliner ist eine eigenständige, österreichische Sortenspezialität, die 37 % der Gesamtweinbaufläche in Österreich einnimmt.

### Herkunft und Boden:

Die Bodenbedingungen und das Kleinklima in den verschiedenen Gebieten prägen die Art des Grünen Veltliner.

Die Grünen Veltliner aus dem Gebiet entlang des Wagram (Hügelzug 60 km westlich von Wien entlang der Donau) gedeihen auf tiefgründigen Lößböden in sonnigen Hanglagen.

### Ernte:

Ende Oktober 2016

### Weinbereitung:

Handverlesene, reife Trauben mit 100° Oechsle aus dem letzten Erntedurchgang wurden für diesen Wein verwendet. Eine Maischestandzeit von ca. 8 Stunden erhöht das Aromaspektrum. Vergärung und Lagerung des Weines auf der Feinhefe erfolgt im Stahltank.

### Beschreibung:

Feine Aromanoten nach reifem Golden Delicious Apfel mit einem Hauch Waldhonig und Kletzenbrot.

Vornehm gebündelte Würze. mit dezenten Nussnoten, feiner Mix aus cremiger Textur und nobler Säure, reich an Facetten.

Im Nachhall lang und einschmeichelnd, großes Potenzial.

Speisetipp: gebratener weißer Fisch wie Steinbutt,  
alle Arten von Lachs,  
ideal zu Tafelspitz

Optimale Trinktemperatur: 11 ° C