

GRÜNER VELTLINER 2010

Rebsorte:	Grüner Veltliner
Ertrag:	rund 7.000 kg/ha
Standort:	Die Trauben wachsen in unseren Weingärten im Weinbaugebiet Neusiedler See, das durch sehr trockene, steinige und mineralische Böden gekennzeichnet ist. Der Seewinkel zählt zu den heißesten und trockensten Regionen in Österreich und gibt so ideale Bedingungen für die Rebsorte Grüner Veltliner.
Alkohol:	12.0 Vol. %
Restzucker:	1.3 g/l
Säure:	6.5 g/l
Ausbau:	Vergärung imahltank bei 18°C bis 16°C, Ausbau klassisch im Stahlhank.
Verschluss:	Vino-Lok® Glasverschluss
Verkostungsnotizen:	Der Grüne Veltliner zeigt brillantes Weißgold mit grünen Reflexen. In der Nase verführt er mit würzigen Anklängen nach frischem Steinobst und feiner Mineralität. Am Gaumen zeigt unser Wein tiefe Frucht gepaart mit einer knackigen Säure. Der Wein vermittelt unglaublichen Trinkspaß bei wenig Alkohol und ist der ideale Wein für jeden Tag!
Speisenempfehlung:	Genießen Sie diesen Wein zu leichten Salaten, Fisch und als Aperitif.
Optimale Serviertemperatur:	10 – 12°C
Optimale Trinkreife:	2011 – 2013