



GRÜNER VELTLINER 2016

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:	1.0 g/l
Säure:	6.3 g/l
Ausbau:	Vergärung imahltank bei 16°C bis 18°C, Ausbau klassisch imahltank.
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 gelben Äpfeln. Am Gaumen zeigt unser Wein elegante Frucht gepaart mit tiefer Würze die von knackiger Frische gestützt in einem harmonischem Abgang enden. Der Wein vermittelt unglaublichen Trinkspaß bei wenig Alkohol und ist ein universeller Speisenbegleiter.
Speisenempfehlung:	Genießen Sie diesen Wein zu leichten Salaten, Fisch und als Aperitif.
Optimale Serviertemperatur:	10 – 12°C
Optimale Trinkreife:	2017 – 2019