



GRÜNER VELTLINER RESERVE 2020

Rebsorte:	Grüner Veltliner
Ertrag:	rund 6.000 kg/ha
Standort:	Unsere Grüner Veltliner Reserve ist eine Selektion aus unseren ältesten Grüner Veltliner Reben. Die Region zählt zu den heißesten und trockensten Weinanbaugebieten in Österreich – ideale Bedingungen für die Produktion von charaktervollen und kräftigen Weißweinen.
Alkohol:	13.0 Vol. %
Restzucker:	1.0 g/l
Säure:	5.6 g/l
Ausbau:	Vergärung im Stahltank bei 16°C bis 18°C, Ausbau zu 50% in Eichenfässern für 12 Monate.
Verschluss:	Vino-Lok® Glasverschluss
Verkostungsnotizen:	Unsere Grüner Veltliner Reserve zeichnet sich durch ein Weißgold mit grünen Reflexen im Glas aus. Die Nase besticht durch weiße Schoko, Ananas, Pomelo, kalter Rauch. Ein ausdrucksstarker Wein. Am Gaumen finden wir Nuancen von Nashi-Birne, Mango, Limettenzeste und er wirkt leicht salzig. Eine schöne Länge. Ein ausgezeichneter Speisenbegleiter mit Reifepotential.
Speisenempfehlung:	Genießen Sie diesen Wein zu klassischen Curry-Gerichten, zu Gerichten aus der thailändischen Küche sowie zu köstlichen Fischgerichten.
Optimale Serviertemperatur:	12 – 14°C
Optimale Trinkreife:	2022 – 2025

