ZANTHO
feine.weine.burgenland

BRUT GRÜNER VELTLINER

Rebsorten:	Grüner Veltliner
Ertrag:	rund 8.000 kg/ha
Standort:	Die Trauben wachsen in unseren Weingärten im Weinbaugebiet Neusiedler See, das durch sehr trockene, steinige und mineralische Böden gekennzeichnet ist. Die Region gibt mit ihrem speziellen Mikroklima ideale Bedingungen für die Produktion von hochwertigen Schaumweinen.
Alkohol:	12.0 Vol. %
Restzucker:	9.8 g/l, Brut-Dosage
Säure:	5.8 g/l
Ausbau:	Erste Gärung im Stahltank bei 16°C bis 18°C, zweite Gärung nach traditioneller Methode auf der Flasche.
Verschluss:	Naturkork
Verkostungsnotizen:	Unser Grüner Veltliner Brut verzaubert mit hellem Weißgold und einer feinen Perlage. In der Nase zeigt der Wein feinfruchtige Noten nach Steinobst und würzige Noten. Am Gaumen cremig, saftige Frucht mit feinster Säure unterlegt, die in einem langen und cremigen Abgang endet.
Bewertung:	noch nicht bewertet
Speisenempfehlung:	Genießen Sie diesen Wein zu leichten Salaten, Melone, Lachs und cremigen Käsen.
Optimale Serviertemperatur:	6 – 8°C
Optimale Trinkreife:	2021 – 2023

ZANTHO GmbH Dammweg 1A A-7163 Andau
Tel. 0043/2176/27077 Fax 0043/2176/27078 office@zantho.com www.zantho.com