

# GRÜNER VELTLINER

CLASSIC 2017



<b>REBSORTE:</b>	Grüner Veltliner
<b>AUSBAU:</b>	Qualitätswein Trocken
<b>RIEDE:</b>	Roseldorf
<b>ALKOHOL:</b>	12,2 % vol.
<b>SÄURE:</b>	5,3 g/l
<b>RESTZUCKER:</b>	2,2 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR:</b>	6-8° C
<b>LAGERPOTENZIAL:</b>	2 Jahre
<b>VINIFIKATION:</b>	Lese Ende September, Maischestandzeit 3 Std., Gärdauer 20 Tage, Lagerung im Stahltank
<b>WEINBESCHREIBUNG:</b>	Helles Gelbgrün. In der Nase sehr feine Aromen von Wiesenkräuter und pfeffrig würzigen Anklängen. Am Gaumen präsentiert sich der Wein sehr trocken mit ausbalancierter Säure. Ein schlanker Grüner Veltliner; ideal zu Vorspeisen; sehr appetitanregend.