

WEINVIERTEL DAC CLASSIC 2017



REBSORTE:	Grüner Veltliner
AUSBAU:	Qualitätswein Trocken
RIEDE:	Weinviertel
ALKOHOL:	12,4 % vol.
SÄURE:	5,7 g/l
RESTZUCKER:	1,1 g/l
TRINKTEMPERATUR:	8-10° C
LAGERPOTENZIAL:	3 Jahre
VINIFIKATION:	Lese Ende September, Maischestandzeit 4 Stunden; Gärdauer 30 Tage; Lagerung imahltank.
WEINBESCHREIBUNG:	Dieser Wein hat großen Tiefgang in seiner Aromatik; herzhaft Frische mit zart grasig-grünen Noten vermischt mit Zitrusfrucht und Kiwi; ein leichter hübscher Sommerwein, am Gaumen sehr schlank und dennoch saftig und animierend; viel Trinkspaß