

GRÜNER VELTLINER

KELTENWEIN SANDBERG 2017



REBSORTE:	Grüner Veltliner
AUSBAU:	Qualitätswein Trocken
RIEDE:	Sandberg
ALKOHOL:	13,5 % vol.
SÄURE:	5,6 g/l
RESTZUCKER:	1,0 g/l
TRINKTEMPERATUR:	10-13° C
LAGERPOTENZIAL:	5 Jahre
VINIFIKATION:	Lese am 25. September in Großkisten 300 kg. Maischestandzeit 6 Stunden; Gärdauer 2 Monate; danach Reifung im Stahltank.
WEINBESCHREIBUNG:	Ein würzig pfeffriger Veltliner mit zartem Grapefruit- und Apfelduft und kräuterwürzigen Noten. Die sehr klare feinsaftige Frucht und das schöne Säurespiel machen diesen Wein besonders animierend und trinkfreudig.