

GRÜNER VELTLINER

ENVOY 2017



REBSORTE:	Grüner Veltliner
AUSBAU:	Qualitätswein Trocken
RIEDE:	Berg
ALKOHOL:	14,0 % vol.
SÄURE:	4,2 g/l
RESTZUCKER:	2,0 g/l
TRINKTEMPERATUR:	13-15° C
LAGERPOTENZIAL:	10 Jahre
VINIFIKATION:	Selektionierte Handlese am 2. Oktober; Maischestandzeit 15 Stunden Gärdauer 9 Monate; Reifung im großen Holzfaß.
WEINBESCHREIBUNG:	Ein sehr rauchig würziger Veltliner. Am Gaumen präsentiert er sich mit delikater, saftiger Fruchtigkeit. Ein konzentrierter Veltliner mit ausgezeichneter Struktur und langem Abgang, der von mineralischer Würze und feinen Tabaknoten abgerundet wird, gute Länge und sehr gutes Lagerpotenzial.