

# GRÜNER VELTLINER

## AUSLESE 2019



<b>REBSORTE:</b>	Grüner Veltliner
<b>AUSBAU:</b>	Qualitätswein süß
<b>RIEDE:</b>	Mitterberg
<b>ALKOHOL:</b>	10,4 % vol.
<b>SÄURE:</b>	5,1 g/l
<b>RESTZUCKER:</b>	80,6 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR:</b>	13-15° C
<b>LAGERPOTENZIAL:</b>	20 Jahre
<b>VINIFIKATION:</b>	Gelesen am 22.01.2020 mit 30% Botrytis (Edelfäule) und 23,5°KMW; Gärdauer ca.2 Monate. Lagerung imahltank; Abfüllung am 23.9.2020
<b>WEINBESCHREIBUNG:</b>	Gold mit grünen Reflexen; in der Nase nach frischer Brotrinde und Honigmelone, macht am Gaumen richtig auf, erinnernd an dunkle Schokolade mit Marzipanfülle; Kombination aus Dichte, Fruchtigkeit und Restsüße; zart schmelzend im Abgang.