

GRÜNER VELTLINER

CLASSIC 2021



REBSORTE:	Grüner Veltliner
AUSBAU:	Qualitätswein Trocken
RIEDE:	Roseldorf
ALKOHOL:	11,7 % vol.
SÄURE:	7,0 g/l
RESTZUCKER:	1,0 g/l
TRINKTEMPERATUR:	6-8° C
LAGERPOTENZIAL:	2 Jahre
VINIFIKATION:	Lese Anfang Oktober, Maischestandzeit 3 Std., Gärdauer ca. 20 Tage, Lagerung im Stahltank
WEINBESCHREIBUNG:	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.