

GRÜNER VELTLINER ENVOY 2020

WEINVIERTEL DAC RESERVE



REBSORTE:	Grüner Veltliner
AUSBAU:	Qualitätswein Trocken
RIEDE:	Berg
ALKOHOL:	13,0 % vol.
SÄURE:	5,1 g/l
RESTZUCKER:	6,0 g/l
TRINKTEMPERATUR:	13-15° C
LAGERPOTENZIAL:	10 Jahre
VINIFIKATION:	Selektionierte Handlese am 18. Oktober; Maischestandzeit 15 Stunden Gärdauer 2 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.
ENVOY BEDEUTUNG:	ENVOY (Deutsch: Vertreter, Gesandter) nennt sich die Linie unserer hochwertigsten Weine wie Grüner Veltliner, Riesling, Sauvignon Blanc und Weißburgunder. Sie sind die Vertreter unseres Weinguts mit viel Dichte, Textur und Komplexität. Nur die besten und qualitativ hochwertigsten Trauben werden erst bei Erreichung der vollsten Geschmackskonzentration für diese Weine geerntet.