

WEINVIERTEL DAC CLASSIC 2021



REBSORTE:	Grüner Veltliner
AUSBAU:	Qualitätswein Trocken
RIEDE:	Weinviertel
ALKOHOL:	12,4 % vol.
SÄURE:	6,5 g/l
RESTZUCKER:	1,3 g/l
TRINKTEMPERATUR:	8-10° C
LAGERPOTENZIAL:	3 Jahre
VINIFIKATION:	Lese Mitte Oktober, Maischestandzeit 4 Stunden; Gärdauer 45 Tage; Lagerung im Stahltank.
WEINBESCHREIBUNG:	Dieser Wein hat großen Tiefgang in seiner Aromatik; duftet nach gelben Äpfel, sehr würzig und kräutrig; Am Gaumen sehr elegant und schmelzig mit gut integrierter Säure; saftiger Trinkfluss; angenehme Textur; viel Trinkspaß