

Datenblatt →

# Grüner Veltliner 2018



Verfügbar in  
0,75lt.

**LAGE UND BODEN** reicht von teilweise schottrigen Oberboden bis zu Löss dominierten Lagen

**SORTE** Grüner Veltliner

**JAHRGANG 2018** Eine der frühesten Weinlesen aller Zeiten. Prächtiger Jahrgang mit heißem Sommer. Wir freuen uns über die hohe Traubenqualität ohne jegliche Krankheiten. Die Weine zeichnen sich durch schöne Sortentypizität und gehaltvollem Charakter aus. Ein großes Jahr!

**BESCHREIBUNG** So jung und schon so ausgewogen! Ein perfekter Vertreter seines Jahrganges – mit wunderbarer Balance, ernsthaftem Charakter und feiner Würze. Vollmundig und elegant im Abgang



89 Punkte  
„Best Buy“



4 Sterne

> **ERNTE** Anfang September durch mehrfache händische Selektion

> **GÄRUNG** gekühlte Gärung im Stahltank bei 18-20°C

> **AUSBAU** im Stahltank auf der Feinhefe

> **ALKOHOL** 12,8 % Alk

> **SÄURE** 5,7 g/l

> **RESTZUCKER** 1,1 g/l

> **SPEISEEMPFEHLUNG** Dank seiner Balance ein sehr guter Begleiter zu vielen Gerichten: zu geräuchertem Fisch, Schinken, kalten Vorspeisen, zu gebackenem Fleisch wie Wiener Schnitzel und zu Hartkäsen. Natürlich auch als Aperitif geeignet.

> **SERVIERTEMPERATUR** 8-10°C