

# Grüner Veltliner Haidatz

<b>Sorte:</b>	Grüner Veltliner
<b>Herkunft und Boden:</b>	Haidatz Lehmboden mit Sandzungen
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	30 Jahre
<b>Ernte:</b>	Anfang Oktober
<b>Gärung/Ausbau:</b>	Gekühlte Gärung in Edelstahltanks
<b>Alkohol:</b>	12,5 % Vol
<b>Restzucker:</b>	1,5 g/l
<b>Säure:</b>	6,2 %
<b>Beschreibung:</b>	Helles blaßgelb, fruchtige Nase mit Anklängen von grünem Apfel, schöner eleganter Körper mit balanciertem Säurespiel; pfeffrigen würzige Anklänge am Gaumen
<b>Speiseempfehlung:</b>	Zu hellem Fleisch, zu Käse, Fisch- oder asiatischen Speisen
<b>Trinktemperatur:</b>	Wir empfehlen: 10–13°C, dann bringt der Wein seine ganze Eleganz und Finesse zum Ausdruck



**Weingut Hebenstreit**

A-2074 Kleinriedenthal 11, Retz