

## Weinviertel DAC Classic

Sorte:	Grüner Veltliner
Herkunft und Boden:	Ried „Broatln“ (reiner Südhang) Lössboden
Alter der Rebstöcke:	30 Jahre
Ernte:	Anfang Oktober
Gärung/Ausbau:	Gekühlte Gärung in Edelstahltanks
Alkohol:	12,5 % Vol
Restzucker:	2,5 g/l
Säure:	6,0 %
Beschreibung:	Fruchtige, würzige Nase, Anklänge von Pfefferl, grüner Apfel; reife Frucht am Gaumen, gutes Säurespiel, eleganter Abgang
Speiseempfehlung:	Zu Fisch oder Käse
Trinktemperatur:	Wir empfehlen: 10–12 °C, dann bringt der Wein seine ganze Eleganz und Finesse zum Ausdruck



**Weingut Hebenstreit**

A-2074 Kleinriedenthal 11, Retz