

## Grüner Veltliner Haidatz 2023

Sorte: Grüner Veltliner  
Herkunft: Weinviertel  
Lage: Haidatz  
Boden: Lehmboden mit Sandzungen  
Alter Rebstöcke: 9 Jahre  
Gärung/Ausbau: gekühlte Gärung in Edelstahltanks

Analyse:  
Alkohol: 12 Vol%  
Restzucker: 1,5 g / l  
Säure: 5,3 ‰

Beschreibung: helles Strohgelb mit grünen Reflexen,  
sehr fruchtige Nase mit Zitrus- und Apfelnoten,  
leicht und trocken, frische Würze mit angenehmer  
Säurestruktur, pfeffrige Anklänge am Gaumen

Serviervorschlag: Wir empfehlen ~10°C, dann bringt der Wein seine ganze  
Eleganz und Finesse zum Ausdruck  
Besonders gut geeignet zu hellem Fleisch, Käse, Fisch, oder  
zu asiatischen Speisen

Trinkreife: 2 Jahre  
Verschluss: Schraubverschluss  
Prüfnummer: N23896/23

