

Weinviertel ^{DAC} Grüner Veltliner 2024

Sorte: Grüner Veltliner
Herkunft: Weinviertel
Lage: Breiteln (reiner Südhang)
Boden: Lössboden mit hohem Lehmanteil
Alter Rebstöcke: 25 Jahre
Gärung/Ausbau: gekühlte Gärung in Edelstahltanks

Analyse:
Alkohol: 12,5 Vol%
Restzucker: 2 g / l
Säure: 5,4 ‰



Beschreibung: fruchtige, würzige Nase, Anklänge von Pfeffer und Apfel, auch Zitrusnoten spürbar, reife Frucht am Gaumen, gutes Säurespiel mit Würze unterlegt, eleganter Abgang,

Serviovorschlag: Wir empfehlen ~10°C, dann bringt der Wein seine ganze Eleganz und Finesse zum Ausdruck.
Eignet sich als Begleiter zu Fisch, gebackenen Gerichten, Spargel und Käse.

Trinkreife: 2 - 3 Jahre
Verschluss: Schraubverschluss
Prüfnummer: N02657/25