

# GRÜNER VELTLINER

## Fuchsenberg

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Sorte:</b>               | <b>Grüner Veltliner</b>   |
| <b>Herkunft:</b>            | <b>Fuchsenberg</b>  |
| <b>Boden:</b>               | <b>Verwitterungsboden mit hohem Sandanteil</b>  |
| <b>Alter der Rebstöcke:</b> | <b>25 Jahre</b>   |
| <b>Ernte:</b>               | <b>Handlese, Ende Oktober</b>   |
| <b>Gärung/Ausbau:</b>       | <b>gekühlte Gärung in Edelstahltanks</b>  |
| <b>Alkohol:</b>             | <b>13 Vol%</b>  |
| <b>Restzucker:</b>          | <b>2,5 g / l</b>  |
| <b>Säure:</b>               | <b>6,3 ‰</b>  |
| <b>Beschreibung:</b>        | <b>exotische, fruchtige Nase mit feiner Würze unterlegt, am Gaumen fruchtig, voller Körper mit Raffinesse und Eleganz am Abgang, lang anhaltend</b> |
| <b>Speiseempfehlung:</b>    | <b>zu hellem Fleisch, Fisch, Käse oder asiatischen Gerichten</b>  |
| <b>Trinktemperatur:</b>     | <b>Wir empfehlen 10 – 12 °C dann bringt der Wein seine ganze Eleganz und Finesse zum Ausdruck</b>   |
| <b>Lagerfähigkeit:</b>      | <b>5-7 Jahre</b>  |
| <b>Verschluss:</b>          | <b>Schraubverschluss</b>  |

