

Grüner Veltliner Haidatz 2022

Sorte: Grüner Veltliner
Herkunft: Weinviertel
Lage: Haidatz
Boden: Lehmboden mit Sandzungen
Alter Rebstöcke: 8 Jahre
Gärung/Ausbau: gekühlte Gärung in Edelstahltanks

Analyse:
Alkohol: 11,5 Vol%
Restzucker: 1 g / l
Säure: 5,7 ‰

Beschreibung: helles Strohgelb mit grünen Reflexen,
fruchtige Nase mit Anklängen von grünem Apfel,
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

