Weinviertel DAC
Grüner Veltliner 2022

Sorte:	Grüner Veltliner
Herkunft:	Weinviertel
Lage:	Breiteln (reiner Südhang)
Boden:	Lössboden mit hohem Lehmanteil
Alter Rebstöcke:	20 Jahre
Gärung/Ausbau:	gekühlte Gärung in Edelstahltanks
Analyse:	
Alkohol:	12,5 Vol%
Restzucker:	2 g / l
Säure:	5,8 ‰

Beschreibung: fruchtige, würzige Nase, Anklänge von Pfeffer und gelbem wie auch rotem Apfel, reife Frucht am Gaumen, gutes Säurespiel mit Würze unterlegt, eleganter Abgang, ein Hauch von exotischen Anklängen prägen diesen Jahrgang

Serviervorschlag: 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

Weingut HEBENSTREIT - 2070 Kleinriedenthal , Weinweg 10, bei Retz
mobil: ++43(0)676/6691100 - tel. u fax: ++43(0)2942/31463 - office@weingut-hebenstreit.at
Ö S T E R R E I C H