



GRÜNER VELTLINER WEINVIERTEL DAC

Jahrgang: 2017
Herkunft: Poysdorf
Riede: Birthal
Boden: Sandboden
Ernte: September 2017

Alkohol: 12,3 Vol%
Restzucker: 1,2g/l
Säure: 5,4‰

Abfüllung: April 2018
Menge: 7000 Flaschen
Trinkreife: 2018-2025

Philosophie

Das Weinviertel identifiziert sich vor allem mit dem Grünen Veltliner!
Dieser würzige Vertreter steht auf den vom Urmeer zurückgelassenen Sandbänken der Lage Birthal. Die Leichtigkeit des Bodens fördert die Fragilität des Weins.

Verarbeitung/Ausbau

Frucht und Eleganz stehen bei diesem Wein im Vordergrund, nach kurzer Maischestandzeit wird gepresst und spontan vergoren, nach 3-monatigen Feinhefekontakt filtriert und bis April imahltank gelagert.

Wein

Purer Veltliner aus dem Weinviertel, feinfruchtiges Pfefferl, ausgewogener und würziger Geschmack gepaart mit herrlicher Frucht.

Speisebegleitung

Ein universeller Speisebegleiter, der viel Trinkfreude bietet. Gebackenes und klassische Hausmannskost, Frischkäse sowie Sommersalate.