





Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Jahrgang: 2016

Rebsorte: Grüner Veltliner Alkoholgehalt: 13,5 %

Reife: bis 2024

Bodentyp: Tiefgründer Sand-Rohgesteinsboden marinen Ursprungs mit hohem Kalkanteil.

Vinifizierung/Ausbau: Mitte Oktober selektiv gelesen, nach 8-stündiger Maischestandzeit sanft abgepresst, Vergärung in großen, traditionellen Holzfässern mit weinbergseigenen Hefen (Spontanvergärung), anschließend mehrmonatige Lagerung auf der Feinhefe im

Holzfass.

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein Geschmack: vielschichtig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,9 g Süße: Trocken Restzucker: 2 g

Bewertung: Falstaff: 90

Speiseempfehlung:

Geflügel: Gebacken

Schwein: Gekocht/Gedämpft Gemüse/ Pasta: Vegetarisch

Flaschengröße: 0,75 Liter Verschluss: Drehverschluss

Bio: AT-BIO-301

Einzelflaschenpreis: € 12.90

GRÜNER VELTLINER

Verkostnotiz

Leuchtendes Gelbgrün, in der Nase gelbe Früchte nach Mango und Ananas, sehr würziger Duft gepaart mit reifen Früchten, am Gaumen delikat und finessenreich, ein ausdrucksstarker Veltliner mit Lebendigkeit und Eleganz.

Email: info@vinorama.at | Web: www.vinorama.at | Telefon: +43 (0) 50 220 500 | Fax: +43 (0) 50 220 519