



# Grüner Veltliner Stützenhofen Weinviertel DAC 2018

Art. Nr.: 1985918

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Weinviertel

**Jahrgang:** 2018

**Rebsorte:** Grüner Veltliner

**Alkoholgehalt:** 12,5 %

**Reife:** bis 2023

**Bodentyp:** Sand, Lehm, Löss, kalkreicher Boden, daher spürbare Mineralität. Exposition: Südausrichtung

**Vinifizierung/Ausbau:** Die Handlese erfolgte Anfang Oktober mit 18°KMW\*, umgehende Traubenverarbeitung mit teilweiser Ganztrauben- Pressung, Vergärung bei 19° im Stahltank, Ausbau auf der Feinhefe bis Mitte Februar.

**Kategorie:** Weißwein

**Qualitätsstufe:** DAC

**Geschmack:** fruchtig

**Tannin:** sanft

**Säuregeschmack:** Frisch

**Säure:** 5,3 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 1 g

**Bewertung:**

**A la Carte:** 90

**Speiseempfehlung:**

**Geflügel:** Gebacken

**Schwein:** Gekocht/Gedämpft

**Gemüse/ Pasta:** Vegetarisch

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Drehverschluss



**Einzelflaschenpreis: € 8.90**

## Verkostnotiz

In der Nase zeigt sich der Grüner Veltliner durch das schöne Pfefferl, am Gaumen setzt sich die würzige Note fort, wirkt frisch, animierend und delikat, herzhaft und saftig, mineralisch, schönes Finish.