



Rebsorte: Grüner Veltliner Alkoholgehalt: 13 % Reife: bis 2040 Bodentyp: Löss

Vinifizierung/Ausbau: Handlese, schonende Pressung, Spontangärung (ohne

Reinzuchthefen) im 25 hl Holzfass

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: DAC

Geschmack: vielschichtig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 6,8 g Süße: Trocken Restzucker: 4,2 g

Bewertung: Falstaff: 96

James Suckling: 94

Speiseempfehlung:

Krustentiere / Muscheln: Gekocht/Gedämpft

**Geflügel:** Geschmort/Gedünstet **Gemüse/ Pasta:** Pasta/ Risotto

Flaschengröße: 0,75 Liter Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 40.40

## Verkostnotiz

Mittleres Grüngelb, in der Nase feine weiße Tropenfruchtanklänge, zart nach Litschi und Steinobst, mit feinen Wiesenkräutern unterlegt, am Gaumen saftig, komplex, reife gelbe Fruchtanklänge, angenehmer Säurebogen, zart nach Orangen im Nachhall, ein stoffiger Speisenbegleiter.