

wein.facts

scan for more info



grüner veltliner - sommerlänge 2017



Stilistik:

zartes Grüngelb; markante Würze; fein pfeffrig am Gaumen mit rassisger Säurestruktur; fruchtig lebendiger Veltliner der leichteren Art; idealer Sommerwein!

Speisen:

Passt hervorragend zu hellem Fleisch und zu kalten Gerichten wie Heurigen Jaus'n. Weiters für gesellige laue Sommerabende im Freien.

optimale Trinktemperatur: 8-10°C

Daten:

Qualitätsstufe: Qualitätswein
Bodenart: sandiger Lössboden
Lesetermin: 24. September 2017 durch selektives Auslesen des reifen Traubenmaterials
Lesegradation: 16,7° KMW
Vergärung: gekühlte Gärung im Stahltank bei 19° C
Ausbau: 10 Tage auf der Feinhefe im Edelstahltank
Alkohol: 12,6% vol.
Säure: 5,8 g/l
Restzucker: 2,0 g/l trocken

Die besten Auszeichnungen der letzten Jahrgänge:

Goldmedaillengewinner bei der AWC-Vienna
NÖ-Siegel - NÖ Weinmesse, Krems
Goldmedaille auf der Poysdorfer Weinparade

MAUSER