

wein.facts

scan for more info



grüner veltliner - sommerlänge 2018



Stilistik:

zartes Grüngelb; markante Würze; fein pfeffrig am Gaumen mit rassiger 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:	5. September 2018 durch selektives Auslesen des reifen Traubenmaterials
Lesegradation:	17,6° KMW
Vergärung:	gekühlte Gärung im Stahltank bei 19° C
Ausbau:	10 Tage auf der Feinhefe im Edelstahltank
Alkohol:	12,7% vol.
Säure:	6,3 g/l
Restzucker:	1,2 g/l trocken

Die besten Auszeichnungen der letzten Jahrgänge:

Goldmedaillengewinner bei der AWC-Vienna

NÖ-Gold - NÖ Weinmesse, Krems

Goldmedaille auf der Poysdorfer Weinparade

MAUSER