

# wein.facts

scan for more info



## weinviertel dac 2023



### **Stilistik:**

strahlendes goldgelb; klassisches Veltliner Pfefferl;  
fein & strukturiert am Gaumen; ausgewogenes Säurespiel;  
frisch, lebhaft & würzig

### **Speisen:**

geeignet für würzige und geschmacksintensive Speisen  
sowie für gebackene Fleischgerichte

optimale Trinktemperatur: 8-10° C

### **Daten:**

<b>Rebsorte:</b>	Grüner Veltliner
<b>Qualitätsstufe:</b>	Qualitätswein
<b>Bodenart:</b>	reiner Lösssand
<b>Lesetermin:</b>	10. Oktober 2023 durch händische Selektion der Trauben
<b>Lesegradation:</b>	18,7° KMW
<b>Vergärung:</b>	gekühlte Gärung bei 17-18° C
<b>Ausbau:</b>	3 Wochen auf der Feinhefe im Edelstahltank
<b>Alkohol:</b>	13% vol.
<b>Säure:</b>	6,2 g/l
<b>Restzucker:</b>	4,5 g/l trocken

### **Die besten Auszeichnungen der letzten Jahrgänge:**

SALON Österreich Wein  
Bacchuspokalgewinner (Sortensieger) auf der Poysdorfer Weinparade  
Sortensieger auf der Vinobile Feldkirch  
Goldmedaille auf der Poysdorfer Weinparade  
Goldmedaillengewinner bei der AWC-Vienna  
Goldmedaille bei der NÖ Landesweinprämierung

# MAUSER