

Grüner Veltliner „4U“

Bio 2020

KOSTNOTIZ:

Noch jugendliches Farbbild, helles, zartes Gelb mit Grünschimmer; jugendlich präsentiert sich auch der Geruch, feine Frucht-Phalanx mit grünem Apfel, Klarapfel, Limette und Grapefruit, dazu zart reduktive Reste; am Gaumen von saftiger Pikanz eingeleitet, Kohlensäurereste, mit Frucht und einem Hauch Würze verwoben, saftig und kokett, unkompliziert und mit frischem Flair, erweckt Vorfreude auf Frühling und Sommer mit Outdoor-Events.

Quelle: DS Prof.Dr. Walter KUTSCHER; März 2021)

Vinifikation:	kalttemperierte Fermentation
Herkunft:	Wagram/Niederösterreich/Österreich
Rebsorte:	Grüner Veltliner
Ernte:	September 2020
Kategorie:	Qualitätswein
Boden:	tiefgründiger Lössboden
Alkohol:	12% vol.
Gesamtsäure:	6,4 ‰
Restzucker:	1,3 g/l, trocken
Reifepotenzial:	2021 – 2023
Serviervorschlag:	8-10 °C
Trinkempfehlung:	Wir empfehlen ein junges Weißweinglas zu verwenden.



Enthält
Sulfite

EAN Flasche
9120011721327

EAN Karton | 6Fl
9120011721334

AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft

