

Grüner Veltliner Classic

DAC 2021 Wagram -Gebietswein

Bio

KOSTNOTIZ:

Helles Strohgelb; in der Nase dominieren Würzefaktoren vor Kräuternoten und einprägsamer Frucht, eigenständig konzipiert; am Gaumen von medizinischen Kräuternoten eingeleitet, mit saftiger Säure ausgestattet, etwas Weinraute und Salbei, Zitronenthymian und Grapefruit, feinherb und zugleich etwas fruchtsüß im Abgang

Quelle: DS Prof.Dr. Walter KUTSCHER; März 2022

Vinifikation:	kalttemperierte Fermentation
Herkunft:	Wagram/Niederösterreich/Österreich
Rebsorte:	Grüner Veltliner
Ernte:	Oktober 2021
Kategorie:	Qualitätswein
Boden:	tiefgründiger Lössboden
Alkohol:	13,0% vol.
Gesamtsäure:	5,9 ‰
Restzucker:	2,1 g/l, trocken
Reifepotenzial:	2022-2025
Serviervorschlag:	8-10 °C
Trinkempfehlung:	Wir empfehlen ein Weißweinglas zu verwenden.



Grüner Veltliner Classic

Bio 2020

KOSTNOTIZ:

Helleres Strohgelb mit jugendlichem Flair; Kernobstdominanz entströmt dem Glas, zu Apfel und Quitte gesellt sich auch ein eleganter Touch von Grapefruit, dazu zarte Kräuterbeteiligung;

von eleganter Frische am Gaumen eingeleitet, feine Säurepikanz, abermals beschwingtes Spiel von Kernobst und Zitrus, mit anregender Fruchtsäure versehen, spannendes Finish.

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:	12,5% vol.
Gesamtsäure:	5,9 ‰
Restzucker:	2,1 g/l, trocken
Reifepotenzial:	2021 – 2024
Serviervorschlag:	8-10 °C
Trinkempfehlung:	Wir empfehlen ein Weißweinglas zu verwenden.



Enthält
Sulfite

EAN Flasche
9120011721341

EAN Karton | 6Fl
9120011721358

AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft

