

# Grüner Veltliner

*Wagramer Selektion*

*DAC 2021 Brunnthal - Lagenwein*

**Bio**

## KOSTNOTIZ:

Strohgelber Glanz, noch zarter Kohlensäurerand;  
grüne Nuss, Kräuternoten, feine Würze und Fruchtmomente mit  
Grapefruit sowie Kernobst prägen das Bukett; saftiger Einstieg am Gaumen,  
wobei noch zarte Kohlensäure mitspielt, gleichzeitig anregend und  
harmonisch, dabei mit wohldosierter Kraft ausgestattet, bringt aber  
auch balancierte Säure mit, noch deutlich jugendlich veranlagt, doch mit  
spürbaren Ressourcen ausgestattet.

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

<b>Vinifikation:</b>	kalttemperierte Fermentation
<b>Herkunft:</b>	Ried Brunnthal/Wagram/Niederösterreich/Österreich
<b>Rebsorte:</b>	Grüner Veltliner
<b>Ernte:</b>	Oktober 2021
<b>Kategorie:</b>	Qualitätswein
<b>Boden:</b>	tiefgründiger Lössboden
<b>Alkohol:</b>	13,0% vol.
<b>Gesamtsäure:</b>	5,8 ‰
<b>Restzucker:</b>	1,8g/l, trocken
<b>Reifepotenzial:</b>	2022 – 2028
<b>Serviervorschlag:</b>	8-10 °C

**Trinkempfehlung:** Wir empfehlen ein Weißweinglas zu verwenden.



Enthält  
Sulfite

EAN Flasche  
9120011722560

EAN Karton | 6Fl  
9120011722577

AT-BIO-402  
AT-Landwirtschaft



# Grüner Veltliner

## Wagrainer Selektion

**Bio 2020**

### KOSTNOTIZ:

Strohgelber Glanz; in der Nase klassischer Mix aus Frucht und Würze, zusammengesetzt aus feiner Kernobstvielfalt (gelber Apfel, Birne und etwas Quitte), dominierend über einen zart nussigen Würzhauch; am Gaumen elegant und saftig von Beginn an, kann alle Erwartungen an einen Veltliner-Klassiker sofort erfüllen, die Säure weist zugleich Pikanz und Balance auf, die Struktur ist im trinkfreudigen Mittelbereich angesiedelt, Eleganz und Finesse finden zueinander.

*Quelle: DS Prof.Dr. Walter KUTSCHER; Mai 2021*

<b>Vinifikation:</b>	kalttemperierte Fermentation
<b>Herkunft:</b>	Ried Brunnthäl/Wagram/Niederösterreich/Österreich
<b>Rebsorte:</b>	Grüner Veltliner
<b>Ernte:</b>	Oktober 2020
<b>Kategorie:</b>	Qualitätswein
<b>Boden:</b>	tiefgründiger Lössboden
<b>Alkohol:</b>	12,5% vol.
<b>Gesamtsäure:</b>	5,3 ‰
<b>Restzucker:</b>	2,3 g/l, trocken
<b>Reifepotenzial:</b>	2021 – 2027
<b>Serviervorschlag:</b>	8-10 °C

**Trinkempfehlung:** Wir empfehlen ein Weißweinglas zu verwenden.



Enthält  
Sulfite

EAN Flasche  
9120011721648

EAN Karton | 6Fl  
9120011721655

AT-BIO-402  
AT-Landwirtschaft



# Grüner Veltliner Wagrainer Selektion

**Bio 2019**

## KOSTNOTIZ:

Noch jugendlich leuchtendes Strohgelb mit zart goldenem Schimmer; im Bukett reife, in Gelb gehaltene Frucht mit zartem, gebiets- und sortentypischem Würzeschleier, pendelt zwischen nussig und fruchtig, wobei der Kernobstanteil derzeit noch die Oberhand behält; am Gaumen perfekt strukturiert, kann mit Reife, Säurebalance und Sortentypizität ein harmonisch-spannendes Gesamtbild präsentieren, hat genügend Kraft auch für vielseitigen Einsatz beim Foodpairing, kann mit wohldosierter Wärme und angenehmem, mittelmäßigem Druck einen elegant-noblen Abgang gestalten. Wein braucht noch Zeit, perfekte Trinkreife ab September 2021.

*Quelle: DS Prof.Dr. Walter KUTSCHER; April 2020*

<b>Vinifikation:</b>	kalttemperierte Fermentation
<b>Herkunft:</b>	Ried Brunthal/Wagram/Niederösterreich/Österreich
<b>Rebsorte:</b>	Grüner Veltliner
<b>Ernte:</b>	Oktober 2019
<b>Kategorie:</b>	Qualitätswein
<b>Boden:</b>	tiefgründiger Lössboden
<b>Alkohol:</b>	13% vol.
<b>Gesamtsäure:</b>	5,1 ‰
<b>Restzucker:</b>	1,4 g/l, trocken
<b>Reifepotenzial:</b>	2021 – 2027
<b>Serviervorschlag:</b>	8-10 °C

**Trinkempfehlung:** Wir empfehlen ein Weißweinglas zu verwenden.

