

# Wagram DAC Fels Grüner Veltliner 4U

## Bio 2022

Helleres Strohgelb;  
in der Nase feine Veltlinerwürze, ein Hauch von Pfeffer mengt sich in die nussige Atmosphäre mit ein, dahinter kommen immer mehr Kräuternoten zum Vorschein, dezente Kernobstfrucht ergänzt das Geruchsensemble;  
mit eleganter Säure wird der Gaumenpart eingeleitet, zarterbe Kräuterwürze, grüne Nüsse und Gewürznoten sowie feine Vegetabilität werden von einem vornehmen Fruchthauch ergänzt, harmonischer Abgang.

Quelle: DS Prof.Dr.Walter KUTSCHER; März 2023

---

<b>Vinifizierung:</b>	Ausbau: Kalttemperierte Fermentation (18 Grad C)
<b>Herkunft:</b>	Fels/Wagram DAC/Niederösterreich/Österreich
<b>Rebsorte:</b>	Grüner Veltliner
<b>Klassifizierung:</b>	DAC
<b>Boden:</b>	tiefgründiger Lössboden
<b>Alkohol:</b>	12,5% vol.
<b>Gesamtsäure:</b>	4,2 g/l
<b>Restzucker:</b>	1,4 g/l, trocken
<b>Anbau:</b>	biologisch
<b>Reifepotenzial:</b>	2023–2025
<b>Trinktemperatur:</b>	8–10 °C
<b>Speiseempfehlung:</b>	Passt ideal zur leichten und modernen Vorspeisenküche!
<b>Trinkempfehlung:</b>	Am schönsten jung getrunken, Glasempfehlung: Jungweißweinglas

