

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

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

