



## 2022 Qualitätswein Grüner Veltliner

REBSORTE	100% Grüner Veltliner
RETSÜSSE	4,8 g/l
SÄURE	5,9 g/l
ALKOHOL	13 %vol
VINIFIKATION	6 Monate Ausbau im Stahltank mit Feinhefe
CHARAKTERISTIK	Kräftiges Gelbgold, Silberreflexe. Rauchige Holzwürze, Vanille und frische Dörripflaumen, kandierte Orangenzenen und angenehmer Honiganklang. Saftig, reife Marille, gelber Apfel, rassiger Säurebogen im Hintergrund, der dem Wein große Lebendigkeit verleiht, ein österreichisches Süßwein mit internationalem Stil und Format, bleibt gut haften, tolles Reifepotenzial, leichtfüßiger, sehr trinkfreudiger Stil. Peter Moser, Falstaff
SPEISENEMPFEHLUNG	Wiener Schnitzel, gegrillter Fisch
TRINKTEMPERATUR	10-12° C