

Grüner Veltliner



Jahrgang:	2010
Rebsorten:	100 % Grüner Veltliner
Gesamtalkohol:	13,0 % vol.
Säure:	6,7 g/l
Restzucker:	1,7 g/l
Rieden:	Lüss
Boden:	lössähnlicher Tschernosem aus sandigem Lehm mit hohem Schotteranteil
Ertrag je Hektar:	50 hl
Vinifizierung:	alkoholische Gärung im Stahltank bei 15 °C
Ausbau:	4 Monate auf der Feinhefe
Flaschenfüllung:	Februar 2011
Trinktemperatur:	10 – 12 °C
Trinkreife:	2011 – 2015, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	leichte Fische (z.B. Zander), Spargel

sattes Grüngelb;

in der Nase grüner Apfel, Pfirsich, Marille, Birne, Kirschblüten, Feuerstein, Johannisbeerkraut, Lindenblüten, cremig, Quitten, Feigen, Honiganklänge, Mandel, auch würzig, reife Früchte, am Gaumen angenehmes Frucht-Säure-Spiel, Steinobst, leicht würzig, sehr cremig, wieder Feigen, Zuckermelonen, Birnen, auch grasig, Brennessel, schöne Extraktsüße, ein vielseitiger Speisenbegleiter;