



WEINGUT ZEITLBERGER

Grüner Veltliner Ried Trausatz 2016

SORTE:	100% Grüner Veltliner, Qualitätswein
BESCHREIBUNG:	Akazienholz gibt diesem kräftigen GV seinen Schmelz, Zuckermelone und Karamell sofort erkennbar; dichter Körper, langer Abgang und viel Potential für die Zukunft!
LAGE:	Lössboden in Südostexposition mit 25 Jahre alten Rebstöcken, Weinbaugebiet Wagram
ERNTE:	Von Hand in 2 Selektionsschritten Mitte Oktober 2016
TRAUBENERTRAG/ha:	Ca. 5000 Flaschen entsprechen etwa 40hl/ha
VERARBEITUNG:	Kontrollierte Vergärung in Holzfässern bei 19°C
AUSBAU:	Nach dem Säuerabbau, Hefelagerung bis zur Füllung im Mai 2017
ANALYTIK:	13,5 vol% alc. 6,0 g/l Säure 4,0 RZ trocken
TRINKSPASS BIS:	2023
SPEISEEMPFEHLUNG:	Kräftiger Begleiter für kräftige Speisen; Steak oder Barbecue kann perfekt dazu serviert werden!
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	8 – 10°C

*Wein genießen...
Geheimnisse kosten.*



DER VATER. DER SOHN. DIE WINZER.