



WEINGUT ZEITLBERGER

Grüner Veltliner classic 2019

SORTE:	100% Grüner Veltliner, Qualitätswein
BESCHREIBUNG:	Feine Veltlinernase, würzig und spritzig, duftet zart nach Holunder und frischem Apfel! Leichter, charmanter Gr. Veltliner für viele Anlässe
LAGE:	Lössboden in Südexposition mit 25 Jahre alten Rebstöcken, Weinbaugebiet Wagram
ERNTE:	Von Hand in 2 Selektionsschritten Mitte September 2019
TRAUBENERTRAG/ha::	Ca. 6000 Flaschen entsprechen etwa 45hl/ha
VERARBEITUNG:	Kontrollierte Vergärung in Edelstahlbehältern bei 19°C
AUSBAU:	Im Edelstahl auf der feinen Hefe bis zur Füllung im November 2019
ANALYTIK:	12,5 vol% alc. 6,4 g/l Säure 5,5 RZ trocken
TRINKSPASS BIS:	2022
SPEISEEMPFEHLUNG:	Idealer Sommerwein; leichte Fleischgerichte und frische Salate eignen sich perfekt als Speisevariation!
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	8 – 10°C



*Wein genießen...
Geheimnisse kosten.*



DER VATER. DER SOHN. DIE WINZER.