



WEINGUT ZEITLBERGER

Youngster 2019

SORTE:	50%GV/25%MT/25%NB,Qualitätswein
BESCHREIBUNG:	Sehr aromatische Nase; typisch Anklänge an Holunder und grüner Apfel; Feingliedrig und gut ausbalanciert, saftig am Gaumen;
LAGE:	Lössboden in Südexposition mit 25 Jahre alten Rebstöcken, Weinbaugebiet Wagram
ERNTE:	Von Hand in 2 Selektionsschritten Anfang 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:	11,5 vol% alc. 6,4 g/l Säure 5 RZ trocken
TRINKSPASS BIS:	2022
SPEISEEMPFEHLUNG:	Idealer Aperitif- und Terrassenwein, am besten zu leichten Vorspeisen, sommerlichen Salaten, besonders zu Huhn oder leichtem Fisch!
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR	8 – 10°C



*Wein genießen...
Geheimnisse kosten.*



DER VATER. DER SOHN. DIE WINZER.