



WEINGUT ZEITLBERGER

Grüner Veltliner classic DAC 2025

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:	Mitte September 2025
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 Dezember 2025
ANALYTIK:	12,9 vol% alc. 6,0 g/l Säure 3,5 RZ trocken
TRINKSPASS BIS:	-2028
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.