

BURGENLAND GRÜNER VELTLINER 2019

In der Nase typische Pfefferaromen; Quitte, Ringlotten, Citrus;
trinkanimierende Säure

SPEISENEMPFEHLUNG
Fisch, Gemüse, helles Fleisch

TRINKTEMPERATUR
14-16°C

Rebsorte	Grüner Veltliner
Anbaugebiet	Neusiedlersee-Hügelland
Herkunft	Weingärten aus den Gemeinden Mörbisch und Rust
Boden	diverse Weingärten mit unterschiedlicher Bodenstruktur
Alter der Reben	32-45 Jahre
Erntezeit	September 2019
Fülldatum	Juni 2020
Gärung	spontane Vergärung
Hefen	natürliche Weingartenhefen (spontane Vergärung)
Ausbau	9 Monate in Holzfässern
Alkohol	12,5 Vol %
Lagerzeit	8-10 Jahre
Losnummer	L19001
EAN-Code	9008343006315
Füllmenge	0,75 lt.
BIO	Biodynamisch (DEMTER) zertifiziert
	Vegan zertifiziert