

2015 Grüner Veltliner Messwein

Lagen:	Thermenregion
Böden:	Braunerde auf Muschelkalk mit Lösseneinschlüssen
Vinifikation:	Lese per Hand, akribische Traubensortierung, schonende Verarbeitung, gekühlte Vergärung im Edelstahltank
Erntedatum:	Mitte-September
Erntedegradation:	18° KMW
Alkohol:	12,5 %vol
Säure:	5,4g
Restzucker:	2,7g
Weinbeschreibung:	intensiv duftiger, fein würziger Wein, lebendige Textur, viel Trinkspaß
Trinkreife:	2016 bis 2019
Speisenbegleitung:	pochierten Fischgerichten, zart würzigen Vorspeisen z.B.: Rindercarpaccio leicht marinierte Salate
Verschluss:	Drehverschluss
Verpackung:	6 x 0,75l
EAN Nummer Einzelflasche:	9 120040412029
EAN Nummer Karton:	9 120040412487
Prüfnummer:	LN 14557/15

