

2022

2022

Grosshöflein - Grüner Veltliner DAC

Qualitätswein, Grosshöflein



Weinberg

Lehmige Schwarzerde – Kühle
Ostlage am Hang des
Fölligbergs – Alter der Rebstöcke
bis zu 27 Jahre - Sanfter
Rebschnitt – Bio-Kompost

Keller

Handlese – 8 Stunden
Maischestandzeit- spontane
Vergärung – 9 Monate auf der
Vollhefe in Holzfässern mit bis zu
1500l Volumen – 3 Monate
Flaschenreife nach der Füllung

Kostnotiz

Reifer Apfel - Oranzestesten –
weißer Pfeffer – Zitronengras –
gute Säure – cremige Textur

Speisenbegleitung

Süßwasserfisch – Ziegenkäse -
Kalbsschnitzel - Backhendl

Rebsorte
Grüner Veltliner

Geschmack
trocken

Alkoholgehalt
12.5 %

Restzucker
1.2 g/l

Säure
5.9 g/l

Trinktemperatur
8 - 10 °C

Optimales Trinkjahr
2023 - 2028

EAN
90036341 15820