

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