



REISINGER

Grüner Veltliner

DAC Klassik 2022



Rebsorte:	Grüner Veltliner
Alkohol:	12,5%
Säure:	6,3‰
Restzucker:	2,5g/l
Herkunft:	Weinviertel
Kategorie:	DAC
Riede:	
Boden:	Kies, Sand, Ton
Prämierungen:	NÖ Gold
Lagerfähigkeit:	2 Jahre
Enthält:	0 - Sulfite
Trinktemperatur:	8°C
Passt zu:	würzigen Speisen, Currys, Gebackenem und hartem Käse

Vinifikation/Ausbau:

gerebelt, 6 Stunden Maischestandzeit, gekühlte Gärung im Edelstahltank, 3 Monate auf der Feinhefe

Kostnotizen:

intensive Würze, schwarzer Pfeffer, entfaltet exotische Aromen, feine Säure, gut strukturiert, lang anhaltender Abgang

Weingut Reisinger

Obritz 139 | 2061 Obritz | +43 (0) 664 735 535 00
wein@reisingerwein.at | www.reisingerwein.at