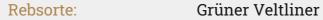


Grüner Veltliner DAC Klassik 2022



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: O - 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



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

