

## Grüner Veltliner DAC Klassik 2024

Rebsorte: Alkohol:

Grüner Veltliner

12,5%

Säure:

5,9%

Restzucker:

3,3g/l

Herkunft:

Weinviertel

Kategorie:

DAC

Riede:

Boden:

Kies, Sand, Ton

Prämierungen:

Lagerfähigkeit:

3 Jahre

Enthält:

O - Sulfite

Trinktemperatur:

8°C

Passt zu:

würzigen Speisen, Currys,

Gebackenem und hartem Käse

## Vinifikation/Ausbau:

gerebelt, 2 Stunden Maischestandzeit, gekühlte Gärung im Edelstahltank, 2 Monate auf der Feinhefe

## Kostnotizen:

würzig, gemahlener Pfeffer, grüner Apfel Noten, lebendige Säure, animierend, langer Abgang

## **Weingut Reisinger**

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

