



REISINGER

Grüner Veltliner

DAC Klassik 2025



Rebsorte:	Grüner Veltliner
Alkohol:	12,0%
Säure:	6,2‰
Restzucker:	1,7g/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, 4 Stunden Maischestandzeit, gekühlte Gärung im Edelstahltank, 2 Monate auf der Feinhefe
Kostnotizen:	würzig, gemahlener Pfeffer, Sternfrucht, grüner Apfel am Gaumen, lebendige Säure, animierend, langer Abgang

Weingut Reisinger

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