



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:	NÖ GOLD
Lagerfähigkeit:	3 Jahre
Enthält:	0 - Sulfite
Trinktemperatur:	8°C
Passt zu:	würzigen Speisen, Currys, Gebackenem und hartem Käse

### Vinifikation/Ausbau:

gerbelt, 4 Stunden Maischestandzeit, gekühlte Gärung im Edeltank, 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