

## Grüner Veltliner 2016



Rebsorte(n):	Grüner Veltliner
Qualität:	Qualitätswein
Trinkreife:	2017-2018
Analysedaten:	Restzucker: 1,3 g/l
	Säure: 6,3 g/l
	Alkohol: 12,0 % vol
Potential:	2017-2019
Lage:	Riede Straßenäcker, Schwarzerdeboden.
Alter der Rebstöcke:	41 Jahre
Kellertechnik:	Lese Anfang September, Maischestandzeit 2 Stunden. Kontrollierte und gekühlte Vergärung im Edelstahltank bei 16-18 °C. Auf der Feinhefe bis Februar. Abgefüllt Anfang März 2017.
Verschluss:	Drehverschluss
Weinbeschreibung:	In der Nase Äpfel und zarte Heublumen, am Gaumen fruchtig und würzig, frische Säure mit relativ langem Nachhall.
Trinkempfehlungen:	gekühlt bei 10-12 °C
Speisenempfehlungen:	Passt sehr gut zu vielerlei Vorspeisen und Hauptspeisen von Fisch, Geflügel, Kalb, Schwein oder Lamm.
Sonstiges:	Chiantiglas