

KLASSIK

WEINVIERTEL DAC

GRÜNER VELTLINER 2016

Der pfeffrigste Grüne Veltliner!



HINTERGRUND

Wo Weinviertel drauf steht ist Grüner Veltliner drin. Der würzig-pfeffrige Grüne Veltliner als Weinviertel DAC ist DER gebietstypische Wein des Weinviertels. DAC steht für regionstypischen Geschmack und garantierte Herkunft. Der Weinviertel DAC hält, was er verspricht: Der Wein erfreut sich einer großen Nachfrage und ist Österreichs größte und erfolgreichste Herkunftsmarke in der Weinwelt seit 2003.

JAHRGANGSBESCHREIBUNG

Nach dem milden Winter und einem frühen Austrieb bereitete der Spätfröst im April bereits erste Sorgen. Eine weitere Herausforderung war die lange Regenperiode im Sommer, die gerade in unserem trockenen Gebiet sehr ungewöhnlich war. Ende August kam doch noch ausreichend Sonne und läutete eine entspannte Lese ein. Ein goldener Herbst ließ die Trauben schnell reifen. Aromatische Weißweine mit ausgewogener Säure fanden ebenso den Weg in unseren Keller, wie elegante, fruchtige Rotweine.

AUSBAU

Die reifen Trauben werden schonend gepresst und gekühlt vergoren. Der Ausbau erfolgt ausschließlich in Edelstahltanks.

KOSTNOTIZ

Blasses Gelb, intensiver Duft nach grünen und gelben Äpfeln, weißer Pfeffer am Gaumen, weiche Säure, angenehm und harmonisch, Weinviertler „Pfefferl“ im Abgang – ein typischer Weinviertler eben.

Rebsorte(n)	Grüner Veltliner
Alkohol	12,5 %
Säure	5,8 g/l
Restzucker	1,4 g/l – trocken
Trinkreife	2017-2019
Speisenempfehlung	zu traditionellen Österreichischen Speisen, wie Wiener Schnitzel oder Tafelspitz