

# Grüner Veltliner Ried Kreuzberg 2014

Ried/Terroir: Kreuzberg/ Paragneis und  
Amphibolit

Alter der Rebstöcke: 20 Jahre

Lesedatum: 18. bis 20. November 2014

## Vinifizierung:

Die Trauben werden vor der Pressung gequetscht und gekühlt im Edelstahltank vergoren, nach 4-wöchiger Hefelagerung kommt der Wein im Frühjahr 2014 in den Verkauf.

## Analysedaten:

Alkohol: 12,5 % vol

Säure: 5,8 g/l

Restzucker: 1,0 g/l

Trockenextrakt: 23,0 g/l

## Verkostungsnotizen:

Reife gelbe Apfelfrucht, feine Tropenfruchtanklänge, zart nach Honigmelonen, saftig, gute Komplexität, elegant und straff, finessenreicher Säurebogen, mineralisch und anhaltend

