

# Grüner Veltliner Selektion 2014

Alter der Rebstöcke: 25 Jahre

Lesedatum: 30. Oktober – 7. November  
2014

## Vinifizierung:

Die Trauben werden vor der Pressung gequetscht und gekühlt im Edelstahltank vergoren, nach 4-wöchiger Hefelagerung kommt der Wein im Frühjahr 2015 in den Verkauf.

## Analysedaten:

Alkohol: 12,0 % vol

Säure: 6,4 g/l

Restzucker: 1,8 g/l

Trockenextrakt: 21,1 g/l

## Verkostungsnotizen:

Steinobstnuancen, saftig und kompakt,  
mineralischer Kern, tolles Säurespiel,  
sehr gutes Entwicklungspotenzial

## Speiseempfehlung:

Fisch, würziger Käse, Geflügel, gegrilltes  
Fleisch grüner Salat, vegetarische Küche

