

Grüner Veltliner Ried Steiger 2014

Ried/Terroir: Steiger/ Humusreicher Lehm-
Schotterboden

Alter der Rebstöcke: 20 Jahre

Lesedatum: 24. bis 29. Oktober 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: 5,9 g/l

Restzucker: 1,4 g/l

Trockenextrakt: 20,6 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

