

Grüner Veltliner Ried Zanzl 2014

Ried/Terroir: Zanzl/ Lösslehm auf Paragneis

Alter der Rebstöcke: > 35 Jahre

Lesedatum: 10. 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: 5,6 g/l

Restzucker: 1,0 g/l

Trockenextrakt: 22,4 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

