

Grüner Veltliner Ried SATZ

2023



A la Carte: 91+ Punkte

Zarte gelbe Apfelfrucht, ein Hauch von Papaya, etwas Wiesenkräuter, cremige Frucht und feinkörnige Würze harmonisch verwoben, saftig frische Säurestruktur, mineralisch, Birnenfrucht im Abgang, sehr trinkanimierend.

Lage: Satz, Engelmannsbrunn

Rebsorte: Grüner Veltliner

Boden: 100% Löss **Herkunft:** Wagram

 Alkohol:
 13,0 Vol%

 Restzucker:
 2,0 g/lt.

 Säure:
 5,5 g/lt.

Ausbau: Klassisch mit Reinzuchthefe vergoren,

2 Monate Vollhefe und 1 Monat

Feinhefe im Stahltank

Verschluss: Schraubverschluss

Gebinde: 0,75lt.

Trinktemperatur: $8-9^{\circ}C$

Speisenempfehlung: Schwein, Bratengerichte, Fisch

