

KLASSIK

WEINVIERTEL DAC

GRÜNER VELTLINER 2017

Der pfeffrigste Grüne Veltliner!



HINTERGRUND

Wo Weinviertel drauf steht ist Grüner Veltliner drin. Der würzig-pfeffrige Grüne Veltliner als Weinviertel DAC ist DER gebietstypische Wein des Weinviertels. DAC steht für regionstypischen Geschmack und garantierte Herkunft. Der Weinviertel DAC hält, was er verspricht: Der Wein erfreut sich einer großen Nachfrage und ist Österreichs größte und erfolgreichste Herkunftsmarke in der Weinwelt seit 2003.

JAHRGANGSBESCHREIBUNG

Der trockene, kalte Winter wurde durch den wärmsten März seit jeher unterbrochen. Im April wurde es wieder besonders kühl und Frost schadete den früh ausgetriebenen Reben. Im weiteren Jahresverlauf war es sehr warm und trocken, es regnete kaum. Die extreme Trockenheit und einer der heißesten Sommer seit langem führten zu Ernteaussfällen. Die Ernte startete sehr früh und war auch schnell eingebracht. Es ist ein gut ausgereifter und aromatischer Jahrgang, bei dem die Sortentypizität besonders hervorsteht.

AUSBAU

Die reifen Trauben werden schonend gepresst und gekühlt vergoren. Der Ausbau erfolgt ausschließlich in Edelstahltanks.

KOSTNOTIZ

Helles Grüngelb, in der Nase duftig, nach frischen Äpfeln, würzig und pfeffrig, feine Säure, angenehm und harmonisch am Gaumen, Weinviertler „Pfefferl“ im Abgang –ein typischer Weinviertler eben.

AUSZEICHNUNGEN

Gold NÖ Weinprämierung 2018
Prague Gold Prague Wine Trophy 2018

Rebsorte(n)	Grüner Veltliner
Alkohol	12,0 %
Säure	5,7 g/l
Restzucker	3,2 g/l – trocken
Trinkreife	2018-2020
Speisenempfehlung	zu traditionellen Österreichischen Speisen, wie Wiener Schnitzel oder Tafelspitz