

KLASSIK

WEINVIERTEL DAC

GRÜNER VELTLINER 2018

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

Ein später Austrieb, ließ Spätfrostschäden ausbleiben und auf einen normalen Jahresverlauf hoffen. Das zweitwärmste Frühjahr seit Beginn der Wetteraufzeichnungen änderte jedoch alles und führte zu einer enorm frühen Blüte. Dieser Vegetationsvorsprung blieb über den gesamten heißen und trockenen Sommer erhalten, was für eine der frühesten Ernten, schon um den 20. August sorgte. Eine heiße Lese bescherte uns fruchtige und ausgewogenen Weißweine sowie exzellente, ausgereifte Rotweine.

AUSBAU

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

KOSTNOTIZ

Helles Gelb, in der Nase intensiv-fruchtig, nach frischen Äpfeln, animierend und leicht, spritzig mit feiner Säure, angenehm und harmonisch am Gaumen, Weinviertler „Pfeffer!“ im Abgang – ein typischer Weinviertler eben.

Rebsorte(n)	Grüner Veltliner
Alkohol	12,0 %
Säure	5,0 g/l
Restzucker	2,5 g/l – trocken
Trinkreife	2019-2021
Speisenempfehlung	zu traditionellen Österreichischen Speisen, wie Wiener Schnitzel oder Tafelspitz