



Veltinsky 2019

Seit 24 Jahren der Prototyp eines frischen Grünen Veltliners aus dem nördlichen Weinviertel: frischer Duft nach Apfel, Heu und leichte Zitrusnoten, am Gaumen viel cremige Apfelfrucht. Würzig und frisch.

Herkunft: ausgewählte Lagen im Pulkautal, nördliches Weinviertel

Boden: Roh-Sedimentationsgesteinsboden mit gutem Tonanteil

VINIFIKATION

Die Trauben wurden Anfang September selektiv gelesen und nach 6-stündiger Maischestandzeit sanft abgepresst. Danach vergärte der selbst geklärte Most langsam und gekühlt in Edelstahltanks. Die anschließende, mehrmonatige Lagerung auf seiner Feinhefe brachten Eleganz und Spritzigkeit.

SPEISENEMPFEHLUNG

Ein angenehmer Wein für alle Tage, als Essensbegleiter oder als maßvolle Erfrischung an heißen Sommertagen.

Alk: 12,5% | **Säure:** 6 g/l | **Restzucker:** 2 g/l

Empfohlene Trinktemperatur: 8-10°C

Trinkreife: 2020-2022

AT-BIO-402
Österreichische
Landwirtschaft

