



Grüner Veltliner NOVEMBERLESE 2010

Sorte: Grüner Veltliner

Herkunft: Wagram ob der Traisen (Niederösterreich)

Analyse: Restzucker: 9,3 g/l, halbtrocken
Säure: 6,1 g/l
Alk. 12,5% vol.

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Potential: 2011 - 2016

Lage: Die Trauben für diesen Wein stammen aus den besten Lagen in Wagram ob der Traisen, wo zum Teil über 30 Jahre alte Weinstöcke eine alljährlich hohe Qualität sichern. Der Großteil des Leseguts stammt aus der Riede Sonnleiten. Hier sorgen südostseitig geneigte Hanglagen und tiefgründiger Lössboden für beste Reifegradationen.

Vinifikation: Selektion der bestens positionierten Trauben, gerebelt, gequetscht, kurze Maischestandzeit, in pneumatischer Presse schonend abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Edeltank. Danach im Edeltank gereift.

Kostnotizen: Helles Gelb, sehr blumiges und fruchtbetontes Bukett, elegant und harmonisch, ausgewogene Zucker-Säure-Harmonie, angenehm frischer Abgang.

Serviervorschlag: Kühl servieren (10-12° C.), Ideal zu Gänseleber. Erste Wahl zu milden Käsesorten und Desserts.