



Grüner Veltliner ROSENGARTEN Traisental DAC 2010

Sorte:	Grüner Veltliner
Herkunft:	Wagram ob der Traisen (Traisental)
Analyse:	Restzucker: 1,2 g/l, trocken Säure: 6,5 g/l Alk. 12,5% vol.
Qualitätsstufe:	Traisental DAC
Potential:	2011 - 2014
Lage:	Riede: Rosengarten. Die südostseitig geneigte Hanglage mit tiefgründigem Lössboden bietet das ideale Terroir für dichte und fruchtige Grüne Veltliner.
Vinifikation:	Selektion der bestens positionierten Trauben, gerebelt, gequetscht, kurze Maischestandzeit, in pneumatischer Presse schonend abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Danach im Edelstahltank gereift.
Kostnotizen:	Mittleres Gelbgrün, im Duft Pfirsich und Zitrusfrüchte, anregende Würze, harmonisch rund und dicht, passende Kohlensäure, ohne Ecken und Kanten, gefälliger Sommerwein, der mit seinem fruchtigen Körper begeistert, der in einer duftenden Blumenwiese zu liegen scheint.
Serviovorschlag:	Kühl servieren (9-11° C.), gut passend zu typisch österreichischer Hausmannskost: Schweinsbraten mit Knödeln, Wiener Schnitzel, Backhendl.