



Grüner Veltliner KLASSIK Traisental DAC 2010

- Sorte:** Grüner Veltliner
- Herkunft:** Wagram ob der Traisen (Traisental)
- Analyse:** Restzucker: 1,4 g/l, trocken
Säure: 6,6 g/l
Alk. 12,5% vol.
- Qualitätsstufe:** Traisental DAC
- Potential:** 2011 - 2014
- Lage:** Riede: Bergen. Südostseitig geneigte Terrassen mit tiefgründigem Lössboden führen zu Weinen mit dem typischen Traisentaler Charakter.
- 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, in der Nase gut gereifte gelbe Apfelfrucht, zarte Heublumenaromen, feine florale Nuancen, am Gaumen frische Birnen, feine Extraktsüße, zitroniger Nachhall, mineralischer Rückgeschmack.
- Serviovorschlag:** Kühl servieren (9-11° C.), idealer Speisenbegleiter zu den Spezialitäten des Traisentals: Brettljause, Karpfen, leichte Sommersalate, mild-würziger Schafkäse und pikanter Ziegenkäse.