

Weinviertel DAC Reserve „Alte Reben“

Grüner Veltliner, Premium Weine



Charakteristik

Der Weinviertel DAC Reserve „Alte Reben“ ist mit seiner goldgelben Farbe und duftendem Aroma nach Karamell, Honig und reifer Birnenfrucht ein vielseitiger Grüner Veltliner. Durch seine mineralische Würze und Dichte ist er sehr klar strukturiert und zeigt ein strahlendes Gaumengefühl.



goldgelbe Farbe



Karamell, Honig, Honigmelone, gelber Pfirsich, Birne



Grüner Veltliner

Herkunft

Niederösterreich,
Weinviertel

Jahrgang

2018

Alter der Rebstöcke

45-50 Jahre

Riede

Hauptlage III, Schafberg

Böden

Lehm

Vinifizierung

19,5° KMW, Reinzuchtheefe, gekühlt vergoren, ~19°C,
Stahltankausbau, Ausbau auf der Feinhefe

Lagerpotential

10-15 Jahre

Datum der Ernte

25.9.2018

Ertrag pro Hektar

7000 kg

Restzucker

2,6 g/l

Säure

5,5 g/l



trocken

13,0% vol.



9° Serviertemperatur



geröstete Schwammerl,
Spargel, gekochtes
Rindfleisch, Rindsrouladen,
Lamm, Krustentiere