

## Grüner Veltliner Sekt

### Kostnotiz &

### Trinkempfehlung:

In der Nase ein typischer Grüner Veltliner, am Gaumen schöne Apfel und Zitrusnoten, saftiger Abgang.

Ideal bei 6 – 8° C, passt sehr gut zur österreichischen Küche und hellem Fleisch

### Lage &

### Vinifikation:

Die Trauben stammen aus verschiedenen Weingärten rund um Nussdorf.

Händisch geerntet, gerebelt, kurze Maischestandzeit, danach abgepresst, Gärung im Stahltank bei 19° Celsius.

### Herkunft:

Traisental/Österreich

### Analyse:

12,5 %vol, trocken

