

Grüner Veltliner Steinbühl 2016



Kostnotiz & Trinkempfehlung:

Der Konglomeratboden gibt Würze und Straffheit, kompakte Säure, viel Frische und zarte Zitrusnoten im Abgang. Ideal bei 8 – 10° C, Grüner Veltliner ist einer der besten Speisenbegleiter: zu Meeresfrüchten, kalten Vorspeisen, zu hellem Fleisch und Fisch in leichten Rahmsaucen, zu vegetarischer Küche.

Lage & Vinifikation:

Steinbühl: Steinig – lehmig, kühler Konglomeratboden. Händisch geerntet, gerebelt, Maischestandzeit 2 Stunden, danach abgepresst, Gärung imahltank bei 19° Celsius.

Herkunft:

Traisental/Österreich

Analyse:

12,5 %vol, trocken

