

**ZULL**

Weinviertel, Austria



## Weinviertel DAC Grüner Veltliner 2009

Weinviertel DAC Weine sind gebietstypische Grüner Veltliner, die an ihrer hell- bis grüngelben Farbe und ihren feinfruchtigen, pfeffrig-würzigen Geschmack zu erkennen sind. Den Richtlinien zufolge müssen sie trocken mit max. 6g/l Restzucker ausgebaut sein und dürfen weder Holz- noch Botrytiston aufweisen. Der Alkoholgehalt muss mindestens 12 vol% betragen. Die Weine müssen den gesetzlichen Vorschriften für Qualitätswein entsprechen und werden darüber hinaus einer strengen Verkostung unterzogen bei welcher der geforderte typische Gebiets- und Sortencharakter, das sogenannte "Pfefferl", eingefordert wird.

Zart pfeffrige Kräuterwürze vermischt mit einem duftig frischen Obstkorb, am Gaumen elegante Fruchtpräsenz von Birnen, geschmeidiger Fruchtschmelz, saftig und von kerniger Säure getragen, ein klassischer Weinviertler mit Würze und Pfefferl.

Fein zu Spargel oder typischen Gerichten der Wiener Küche wie Innereien, Backhendl oder Wiener Schnitzel.

### Technische Daten:

100 % Grüner Veltliner, österreichischer Qualitätswein  
Handlese Mitte Oktober, kurze Maischestandzeit  
19° KMW, Reinzuchthefer, Stahltankausbau  
Alkohol: 12,5 % vol; Säure: 5,5 g/l; Restzucker: 2,0 g/l

A-2073 Schrattenthal 9

T +43 (0) 2946 8217

F +43 (0) 2946 8217 4

www.zull.at • office@zull.at