



Weinviertel DAC Grüner Veltliner 2019

Weinviertel DAC ist immer ein Grüner Veltliner, der sich durch eine hell- bis grüngelbe Farbe und einem fruchtig, würzig-pfeffrigen Geschmack auszeichnet. Er ist trocken (max. 6 g/l Restzucker) ausgebaut und darf weder einen Holz- noch Botrytiston aufweisen. Der Alkoholgehalt liegt zwischen 12 Vol % und 13 Vol %. Der Wein mit dem typischen Gebiets- und Sortencharakter – auch als das so genannte „Pfefferl“ bezeichnet – darf erst ab 15. Jänner des auf die Ernte folgenden Jahres ausgedient werden.

- 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.

100 % Grüner Veltliner, österreichischer Qualitätswein, trocken

Handlese Mitte September, kurze Maischestandzeit

19,5° KMW, Stahltankausbau, Schraubverschluss

Alkohol: 13 % vol.

Säure: 6,2 g/l

Restzucker: 3 g/l