ZULL
Weinviertel, Austria

Weinviertel DAC Grüner Veltliner 2021

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 ausgeschenkt 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: Anfang Oktober
kurze Maischestandzeit
19,5° KMW, Stahltankausbau,
Schraubverschluss
18,5 ° KMW
Alkohol: 12,5 % vol.
Säure: 5,9 g/l
Restzucker: 2 g/l

A-2073 Schrattenthal 9
t +43 (0) 2946 8217 · f +43 (0) 2946 8217 4 · www.zull.at · office@zull.at