



Weinviertel DAC Grüner Veltliner 2022

Weinviertel DAC je tradiční Veltlínské zelené, které se vyznačuje bledou až zelenožlutou barvou a ovocnou, kořeněnou pepřovou chutí. Vyrábí se jako suché víno (max. 6 g / l zbytkového cukru) a nesmí obsahovat ani dřevo, ani botrytické tóny. Obsah alkoholu je mezi 12% a 13% objemových. Víno se vyznačuje typickými regionálními a odrůdovými charakteristikami, které jsou také označovány jako tzv. „Pepřovitost“, a mohou být podávány pouze od 1. března roku následujícího po sklizni.

- Jemné pepřové bylinné koření smíchané s vůní čerstvého ovocného koše, na patře elegantní přítomnost hrušek, hladká ovocná fúze, šťavnatá a podtržená robustní kyselostí; klasický Weinviertler s kořením a pepřem
- Vynikající s chřestem nebo typické pokrmy vídeňské kuchyně, jako jsou droby, pečené kuře nebo Wiener Schnitzel.

100 Zelené veltlíny

Rakouské jakostní víno

Suché

ručně vybraný začátek října

krátká kaše život

19° KMW, prodloužení ocelové nádrže, šroubovací uzávěr

Alkohol: 13 obj.

Kyselost: 6,1 g/l

Zbytkový cukr: 2 g/l