



Grüner Veltliner Terrassen 2017

Niederösterreich

Gelb mit Grünreflexen, frisches Apfelaroma mit zarten Zitrusnoten im Duft, angenehme pfeffrige Würze mit anregender Frucht im Geschmack. Ein perfektes Trinkerlebnis für viele Gelegenheiten.

Werden des Weins

Die Trauben werden von Hand gelesen und in stapelbaren Kisten unverletzt ins Presshaus gebracht, gerebelt und mit geringem Druck gepresst. Ohne Einsatz von Pumpen fließt der geklärte Most vom 4-stöckigen Presshaus in den Naturkeller und wird in gekühlten Edelstahltanks bei ca. 18°C langsam vergoren, damit werden vor allem die zarten Duft- und Aromastoffe gefördert. Die feine Frucht wird durch den Ausbau im Stahltank unterstrichen.

Trinkempfehlung

Passt sehr gut zu Vorspeisen, Geflügel, Salaten und hellem Fleisch – gegrillt, gebraten oder gebacken. Begleitet auch sehr gut Gemüsegerichte und Eintöpfe.

J **FACTS**

Rebsorte: 100% Grüner Veltliner
Herkunft: Niederösterreich
Boden: Urgestein- und Lössboden
Alk: 12,5 % Vol
Sre: 7,1 ‰
RZ: 1,0 g/l
Reifepotenzial: 2020

