Günter Wenzl

wenzlwein.com

Grüner Veltliner Classic

Jahrgang:	2022
Rebsorten:	100% Grüner Veltliner
Alkohol:	12 % vol.
Säure:	6,1 g/l
Restzucker:	1,8 g/l
Rieden:	Auflangen
Boden:	Tschernosem auf Löss
Ertrag je Hektar:	55 hl
Vinifizierung:	24 Stunden Maischestandzeit, alkoholische Gärung im Stahltank bei 15°C
Ausbau:	2 Wochen auf der Feinhefe
Flaschenfüllung:	Februar 2023
Trinktemperatur:	10-12°C
Trinkreife:	2023-2027, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	passend zu hellem Fleisch und Salat sowie Gemüsegerichten. Perfekter Genuss zu Fisch, Spargel und Nudelgerichten

Beschreibung

Dieser leichte Grüne Veltliner wurde Ende September geerntet, um eine entsprechend frische Aromatik bei geringem Alkoholgehalt zu erhalten. Deshalb bietet sich dieser Wein optimal für die warme Jahreszeit an. Ein herrlich, frischer, fein aromatischer Veltliner.

Hellgelb mit leichten Grünreflexen. Unter Luftzutritt deutliche Fruchtentwicklung nach Melone und leichter Exotic.

Seine sehr würzige und klare Frucht machen ihn zu einem sehr universellen Speisebegleiter.

Weingut Dipl.- Ing. Günter Wenzl, Hauptstraße 22, 2243 Matzen, Tel./Fax: +43 2289/2281
Mobil: +43 699/10967255, guenter.wenzl@aon.at oder weingut-wenzl@aon.at