

## wenzlwein.com

## **Grüner Veltliner Reserve**



Jahrgang: 2021

Rebsorten: 100% Grüner Veltliner

Gesamtalkohol: 14,5 % vol. Säure: 5,7 g/l Restzucker: 1,9 g/l

Rieden: Vordere Berge

Boden: Tschernosem auf Löss

Ertrag je Hektar: 40 hl

Vinifizierung: 24 Stunden Maischestandzeit, alkoholische Gärung im Stahltank bei

15°C

Ausbau: 2 Wochen auf der Feinhefe, Ausbau in Akazienbarriquefässern

Flaschenfüllung: November 2022

Trinktemperatur: 10-12°C

Trinkreife: 2022-2026, bei optimaler Lagerung

Speisebegleitung: passend zu Fisch und Fleisch mit kräftigeren Saucen,

sowie asiatische Küche

## Beschreibung

Dieser kräftige Grüne Veltliner wurde im Oktober 2021 mit 20,5° KMW geerntet. Dieser Wein gedeiht in der sehr reifen & trockenen Riede Vordere Berge, wo Jahr für Jahr sehr hohe Mostgewichte erzielt werden und sehr gehaltvolle, kräftige Weine entstehen.

Reif, kräftig, elegant; harmonisch eingebundene Akazienholznoten.

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