



STAUBIGER 2018

GRÜNER VELTLINER



DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

LANDWEIN • WEINLAND • Die lehmigen Lössböden prägen auf besondere Weise die pfeffrige Würze des Weins.

DER WEIN

TROCKEN • Der Staubige ist ein klassischer Vorbote der neuen Jahrgänge. Ein leichter und cremiger Grüner Veltliner mit etwas Holunder in der Nase und einer schönen, pfeffrig-würzigen Säure im Abgang. Die Feinhefe verleiht dem Staubigen eine wunderbar süßliche Fruchtnote. Ein wahrer Trinkgenuss in der Herbstzeit.

DER JAHRGANG

Der Jahrgang 2018 ist ein Großer! Geprägt durch den heißen Sommer, einer außergewöhnlich frühen Weinlese und der ausgezeichneten Traubenqualität wird 2018 als vollreifer Weinjahrgang begeistern.

AUSGETRUNKEN.

SPEISEEMPFEHLUNG

Martinigansl, Ente, vegetarische Gerichte mit Artischocken, Roten Rüben, Kraut, Pastinaken, Topinambur, Kastanien, Gerichte gewürzt mit Nelken, Zimt, Wachholder, Kardamom und Muskat

SERVIER- UND TRINK-TEMPERATUR

8-10°C

TRINKREIFE 2018-2022

ERNTZEITPUNKT
Mitte September, händisch geerntet

AUSBAU
Auf der Feinhefe im Stahltank ausgebaut

GÄRUNG

Temperaturgesteuert bei 17°C im Stahltank

ALKOHOL 12 % vol.

SÄURE 6,5 g/l

RESTZUCKER 1,6 g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE
9120048500759

EAN-CODE 6ER-KARTON
000000000000